
كتاب اليوم
السلسلة الطبية
مطابخ الملوك
أطباق صحية
من المائدة الملكية
إسماعيل هاشم



إعــلان

تعلن وزارة الصحة والسكان
عن توافر مستحضر
(Human Albumin)

للمستشفيات والمؤسسات والهيئات الطبية الغير تابعة لوزارة الصحـ
والسكان فى منـافذ البيع الآتية :

- الشركة القابضة للمستحضرات
الحيوية واللقاحات (فاكسيرا)
بالعجوزة - القاهرة
ت (٠٢/٧٦١١١١١) ١٥ خطاً

- الشركة المصرية لتجارة الأدوية
بمنافذ تموين المستشفيات بالقاهرة
كندرية
٠١) ١٠ خطوط
احتياجاتها من خلال الوزارة.

إهـــــداء ٢٠٠٩
الأستاذ الدكتور خالد عزب
جمهورية مصر العربية

كتاب اليوم

السلسلة الطبية



كتاب اليوم

السلسلة الطبية

العدد رقم ٢٧٢

مايو ٢٠٠٧

يصدر منتصف كل شهر

عن

دار أخبار اليوم

٦ شارع الصحافة

القاهرة

ت: ٥٨٠٦٢٣٥

تليفاكس: ٥٧٨٤٤٤٤

الإخراج الفنى

أحمد سامح

الغــلاف

أسامة أحمد نجيب

المحرر

مهند الشناوى

تخفيض ١٠٪
من قيمة الاشتراك
لطلبـــة المدارس
والجامعات المصرية

أسعار البيع خارج مصر

سـوريا ١٠٠ ل . س - لبنان ٤٠٠٠ ل . ل - الأردن ١,٥ دينار الكويت ١ دينار - السعودية ١٠ ريالات - البحرين ١ دينار قطر ١٠ ريالات - الإمارات ١٠ دراهم - سلطنة عمان ١ ريال - تونس ٢ دينار - المغرب ٣٠ درهماً - اليمن ٣٠٠ ريال فلسطين ٢ دولار - لنـدن ٢ جـك - أمـريكا ٥ دولارات أستراليا ٥ دولار استرالى - سويسرا ٥ فرنك سويسرى.

الاشتراك السنوى

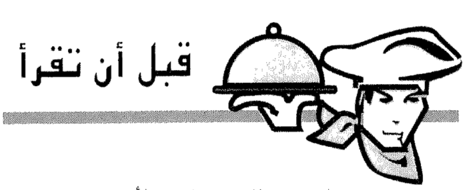
داخل مصر	٧٢ جنيـهـا
الدول العربية	٣٣ دولاراً أمريكياً
اتحاد البريد الافريقى وأوروبا	٤١ دولاراً أمريكياً
أمريكا وكندا	٤٧ دولاراً أمريكياً
باقى دول العالم	٦٢ دولاراً أمريكياً

العنوان على الإنترنت

www.akhbarelyom.org.eg/ketab

البريد الاليكترونى

ketabelyom@akhbarelyom.org



قبل أن نقرأ

ليست تلك هى المرة الأولى التى يقدم فيها "كتاب اليوم_ السلسلة الطبية" كتابًا عن الطهى، ويجعل من المرأة جمهورًا مستهدفًا بطريقة مباشرة كما علّمنا أستاذنا العظيم مصطفى أمين الأب الروحى لدار أخبار اليوم وأول رئيس تحرير لـ"كتاب اليوم"، والذى كان أول من أدخل أبواب المرأة إلى الصحافة باعتبارها جزءًا لا يتجزأ من جمهور القراء.

ولكننا فى كل مرة نصدر فيها كتابًا عن الطهى نقدم -أو نحاول أن نقدم - شيئًا جديدًا متميزًا.. ففى هذا العدد ركزنا على فترة تاريخية مهمة من تاريخ مصر المعاصر، هى مرحلة انتقالية وحلقة وصل بين مصر الملكية ومصر الجمهورية، فقد اخترنا من مطبخ الملك فؤاد والملك فاروق "آخر ملوك أسرة محمد على" أفضل الأطباق من الناحية الصحية من جهة، وأكثرها تماشيًا مع المطبخ العصرى وقابلية للتطبيق من جهة أخرى.

وأنا أرى أن كتب الطهى من هذا الطراز ليست مجرد كتب طهى.. ولكنها تعبر عن جانب مهم من

جوانب الثقافة السائدة فى وقت معين، ونمط حياة لأناس عاشوا فى هذا الوقت.

ومؤلف الكتاب هو الشيف إسماعيل هاشم مصطفى صاحب الباع الطويل فى مجال الشئون المنزلية والطهى وصاحب عشرات الكتب فى هذا المجال، والذى بذل جهدًا جهيدًا -أشكره عليه- فى تجميع ما ورد فى الكتاب من وصفات من شتات الكتب القديمة التى تصف بدقة المطابخ الملكية، ليخرج هذا العمل الجديد إلى النور فى هذه الصورة.

إلى كل السيدات وربات البيوت أهدى هذا الكتاب.. لعله يكون مرشدًا لهن لتجهيز أطباق جديدة غير تقليدية تعود بذاكرتهن إلى الوراء سنين طويلة، ويشعرن فيها بحلاوة المذاق وعبق التاريخ فى آن معًا.

نوال مصطفى

مايو ٢٠٠٧

تقديم

إلى قرائى الأعزاء فى مصر وجميع الدول العربية.. هذا هو الكتاب رقم «٥٥» من مؤلفاتى فى مجال الشئون المنزلية، وكما تعودت دائما أن أجدد فى نوعية المادة العلمية فى كل مؤلف حتى أظل عند حسن تقديركم لى، وهنا يشرفنى ويسعدنى أن أضع أحدث مؤلفاتى بين يدى سلسلة «كتاب اليوم» أحد إصدارات مؤسسة أخبار اليوم الغنية عن التعريف بخبرتها فى مجال الطبع والنشر والتوزيع، ليرى هذا الكتاب النور لما فيه من أسرار الأسرة المالكة سابقا تنحصر فيما كان يقدم لهم من أطباق مختلفة، بداية من حكم الملك فؤاد منذ عام ١٩١٧ حتى نهاية حكم ابنه فاروق ملك مصر سابقا فى ٢٣ يوليو عام ١٩٥٢م عند قيام الثورة. وكان هذا المطبخ يخصهم خلاف الأمة المصرية التى كانت تتبع المطبخ المصرى القديم، ولذا أعرض عليكم فى كتابى الجديد هذا بعض الأطباق الملكية المستخرجة من هذا المطبخ بعد مراجعة دقيقة لمراجع مطبخية قديمة جدا ليكون هو نفسه مرجعا تاريخيا لمطبخ هذه

الأسـرة الملكيـة السـابقـة، ولعل بعـضـا من هـذه الأطبـاق تنـال إعـجـابكم ويتم تنفيذها الفعلى بمطبخكم «الجمهورى».

والله ولى التوفيق

إسماعيل هاشم مصطفى

شيف بوزارة الخارجية المصرية

مؤلف ومحرر صحفى فى مجال الشئون المنزلية

● ملحـوظة : وحـدة قـيـاس الوزن في هـذه الفـتـرة كـانت تسـمى «الإقـة» وهـى تسـاوى حـوالى كيلو ونصف الكيلوتقـريبًا، ولكن تيـسـيـراً على ربات البـيـوت فـإننا سنغـيـرهـا إلى الكيلو جـرام حـتى تصـبح الأطباق سهلة التنفيذ.

الفصل الأول

الشوربة



شوربة عش الغراب «المشروم»

المواد المطلوبة

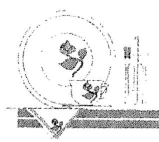
٢٥٠ جرام أقية مشروم طازج - بصلة مبشورة - ٢ فص ثوم مقشر ومهروس - ١٥٠ جرام كريمة - ٣/٤ لتر حليب - كوب بهريز «مرق» - ملعقة دقيق - ملعقة زبد - قليل من الملح.

طريقة الإعداد

١- يغسل المشروم ويسلق فى الماء لمدة دقيقتين من غليان الماء، ويصفى من ماء السليق ويقطع ويترك جانبا.

٢- يرفع وعاء على النار مضافا إليه الزبد وعندما يحمى يضاف إليه البصل والثوم ثم يقلب الاثنان معا على النار حتى الاصفرار قليلا ويضاف الدقيق ويقلب مع البصل والثوم على النار الهادئة قليلا ثم يضاف المشروم ويقلب ثم الحليب المغلى ويخلط الجميع معا على النار الهادئة حتى تصبح الشوربة غليظة قليلا ثم يضاف البهريز ويعاد الخفق مع إضافة الملح المطلوب وعند غليان الشوربة يضاف البهريز المطلوب حتى تصبح الشوربة متوسطة الكثافة، ويرفع الوعاء من على النار.

٣- تغرف شوربة عش الغراب فى البولات ويجمل السطح وتقدم ساخنة.





شوربة الأمير فاروق



المواد المطلوبة:

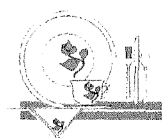
٥٠٠ جرام بطاطس - ١/٢ لتر حليب - ٣ أكواب بهريز «مرق» - ٤ ملاعق كريمة لبانى - قليل من الملح

طريقة الإعداد:

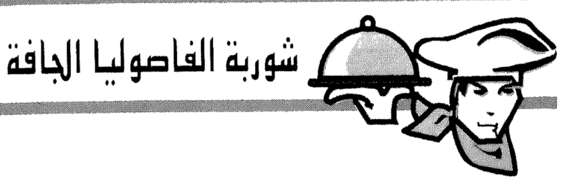
١- يقشر البطاطس ويغسل ويسلق بالماء، وبعد النضج جيدا ينشل من ماء السليق ويهرس جيدا حتى يصبح بوريه

٢- يضاف الى بوريه البطاطس نسبة الحليب الساخن ويتم الخلط جيدا ثم يرفع الوعاء على النار الهادئة مع إضافة المرق المزود بالملح رويدا رويدا مع التقليب المستمر حتى الغليان والوصول إلى الكثافة المطلوبة للشوربة.

٣- تضاف إلى الشوربة نسبة الكريمة مع التقليب المستمر على النار الهادئة حتى تختلط الكريمة بالشوربة، ويرفع الوعاء من على النار وتغرف الشوربة مع باقى الاطعمة وتقدم ساخنة.







شوربة الفاصوليا الجافة

المواد المطلوبة

٢٠٠ جرام فاصوليا جافة - كوب من الدقيق الزيرو - بيضة كبيرة - ٢ ملعقة زيت فرنساوى - بصلة صغيرة مفرومة بالسكين - مفروم عرق كزبرة خضراء - ثمرة طماطم مقشرة ومنزوعة البذور ومقطعة قطعا مكعبة صغيرة - لتر بهريز «مرق» - ملعقة زبد - ملح

طريقة الإعداد

١- تنقع الفاصوليا مدة لا تقل عن ساعتين ثم تسلق وتصفى من ماء السليق ويرش عليها ملعقة زيت وتقلب

٢- يفتح الدقيق ويضاف إليه بيضة ويعجن حتى يصير عجينا قابلا للتشكيل ويضاف إليه ملعقة زيت ويعاد العجن ثم يترك جانبا قليلا حتى يستريح العجين مدة حوالى عشر دقائق، ثم يفرد العجين بالنشابة بسمك ٢ مللى تقريبا وتقطع شريحة العجين بالطريقة التى تفضلها، ويضاف العجين بالكامل فى ماء يغلى على النار مضافا إليه ملعقة زيت وقليل من الملح.

٣- عندما يعلو ويرتفع العجين على سطح الماء يجمع بالمقصوصة ويضاف على سطح قطعا من الثلج أو ماء مثلج حتى يبرد ثم يصفى من الماء ويترك فى المصفاة.

٤- يرفع وعاء على النار مضافا إليه ملعقة زبد وعندما تحمى يضاف بصلة مفرومة جيدا وتقلب على النار حتى الاصفرار وتضاف مكعبات الطماطم وتقلب مع البصلة باحتراس لعدم هرسها ثم مفروم الكزبرة الخضراء ويقلب الجميع.

٤- تضاف الفاصوليا المسلوقة والعجين والملح المطلوب ويترك الوعاء على النار حتى يتم الغليان قليلا ثم يرفع الوعاء من على النار وتغرف الشوربة فى البولات وتقدم ساخنة.







شوربة الدجاج

المواد المطلوبة

صدر دجاجة مخلية من الجلد والعظم ومسلوقة - ٣/٤ لتر مرق دجاج - بصلة صغيرة مبشورة - عرق كرفس مفروم - ٢ كوب حليب - ٢ ملعقة كريمة - فلفل أبيض -ملح - ملعقة دقيق - ٢ ملعقة زبد.

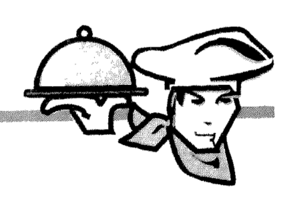
طريقة الإعداد

١ - يرفع وعاء على النار مضافا إليه ملعقة زبد وعندما تتحلل يضاف البصل المبشور ويقلب حتى الاصفرار يضاف الدقيق ويقلب مع البصل قليلا ثم يضاف الحليب والملح والفلفل ويتم الخلط بالمضرب السلك على النار الهادئة حتى يصبح غليظا ثم يضاف المرق وهو ساخن مع الاستمرار فى الخلط حتى نحصل على الشوربة بالقدر المطلوب بالكثافة.

٢- تضاف الكريمة ويعاد الخلط حتى تختلط بالشوربة.

٣- يقطّع صدر الدجاج نسايل ويضاف إلى بولات التقديم ثم تغرف الشوربة فى البولات ويجمل السطح بشرائح صغيرة من عرق كرفس فرنساوى محمر فى الزبد وتقدم شوربة الدجاج ساخنة.





شوربة الملوخية

المواد المطلوبة

٥٠٠ جرام ملوخية - بصلة مفرومة بالسكين - ملعقة كبيرة كزبرة جافة مصحونة - ٣ فصوص ثوم مقشر ومهروس - زبدة - فلفل وملح - ٥ أطباق بهريز «مرق».

طريقة الإعداد

١- تخرّط أوراق الملوخية كالمعتاد، ويرفع البهريز على النار مضافا إليه الفلفل والملح المطلوب.

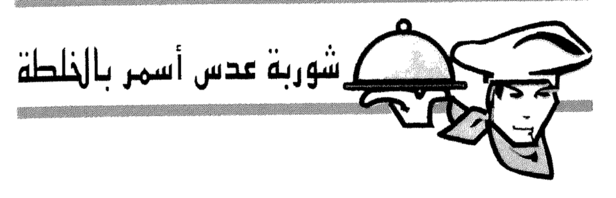
٢- عند غليان البهريز تضاف الملوخية وتخلط جيدا، وعند الغليان يرفع الوعاء مباشرة من على النار

٣- يرفع كسرولة على النار مضافا إليها ملعقة زبدة وعندما تحمى يضاف البصل ويقلب على النار حتى يذبل، ويضاف مهروس الثوم ويقلب مع البصل ثم تضاف الكزبرة ويقلب الجميع معا على النار الهادئة حتى الاصفرار، وترفع الكسرولة من على النار، وتقلب هذه الخلطة بالكامل على الملوخية المشار إليها وتقلب ثم تغرف.

٤- فى نفس الكسرولة تضاف قطعة زبدة ثم ترفع على النار حتى تصبح سائلة فقط دون أن تقدح ويرش منها فوق سطح الشوربة قبل تقديمها.







شوربة عدس أسمر بالخلطة

المواد المطلوبة

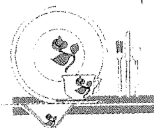
فنجان عدس أسمر - ٥ أطباق بهريز «مرق» -٢ ملعقة زبد - ٢ بصلة مقشرة ومفرومة بالسكين - ٥٠٠ جرام طماطم مقشرة ومنزوعة البذور ومقطعة مكعبات صغيرة - ٢ فص ثوم مقشر ومفروم - ٢ ملعقة كريمة - قرن فلفل أخضر مفروم - فلفل وملح.

طريقة الإعداد

١- ينقع العدس لمدة ٣٠ دقيقة ويصفى ويترك فى المصفاة، ثم يرفع وعاء على النار مضافا إليه ملعقة زبد وعندما تحمى تضاف بصلة مفرومة وتقلب على النار حتى تصبح وردية اللون ثم تضاف نسبة البهريز وكذلك العدس ويغطى الوعاء ويترك على النار حتى يتم النضج مع إضافة الماء الساخن كلما تبخر البهريز، وعند نضج العدس يضاف الفلفل والملح المطلوب والكريمة ويترك الوعاء على النار حتى تتحلل الكريمة وتختلط بالعدس ثم يرفع الوعاء من على النار.

٢- ترفع طاسة على النار مضافا إليها ملعقة زبد وعندما تحمى تضاف بصلة مفرومة بالسكين وتقلب على النار حتى تذبل فقط ويضاف إليها الثوم وكذلك شرائح الفلفل الأخضر الرفيعة ويقلب الجميع معا على النار ثم تضاف مكعبات الطماطم مع التقليب برفق لعدم هرس الطماطم.

٣- تغرف الشوربة ويضاف من الخلطة على السطح وتقدم الشوربة ساخنة.



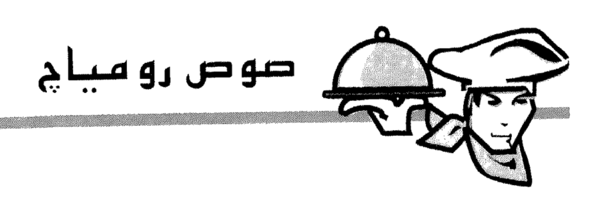




الصوص.. والدريسينج



صوص رومياچ



المواد المطلوبة

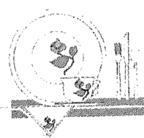
كيلو عظم بتلو - كيلو عظم بقرى - ٢ جزرة - ٢ بصلة - ٢ ثمرة طماطم - عرق كرفس - قليل من الزيت - ٣ لتر ماء - ملح.

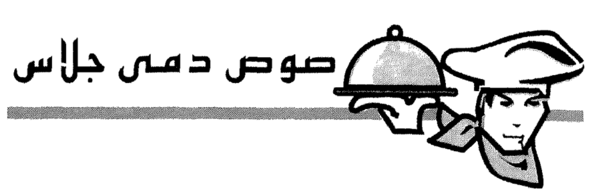
طريقة الإعداد

١- يكسر العظم البتلو والبقرى ثم يوضع فى صاج فرن ويرش على السطح قليل من الزيت ويزج الصاج فى الفرن حتى يتم تحمير العظام

٢- يضاف إلى العظم كل المواد الموضحة بعد ان تنظف وتقطع، ويتم تحريك الصاج داخل الفرن ويترك حتى تشتد الخضراوات.

٣- تقلب كل هذه المواد فى وعاء كبير ويرفع على النار مع إضافة ٣ لترات من الماء الساخن ويغطى الوعاء ويترك على النار حتى يصل الماء إلى مقدار النصف، ثم يرفع الوعاء من على النار ويصفى الروميـاچ فى وعاء آخر، ويرفع على النار مع إضافة الملح المطلوب ويقلب حتى الغليان، ليحفظ بعد ذلك فى الثلاجة للإضافة منه وقت ما نشاء إلى كثير من المأكولات أثناء الطهى.





صوص دمى جلاس

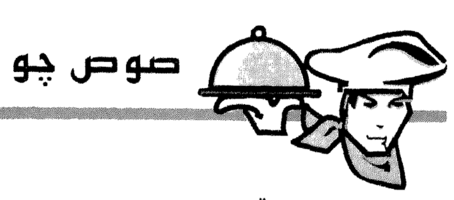
المواد المطلوبة

١- بعد أن يتم تحمير العظام والخضراوات فى الفرن كالوصفة السابقة «صوص روميباج» يسحب الصاج من الفرن ويرش على السطح مقدار زجاجة كاملة من النبيذ الأحمر ونصف لتر من المادير «نوع من الخمر» وإننى أرى أنه من الممكن الاستغناء تماما عن كل المشروبات الروحية وسنحصل فى النهاية على صوص ذى مذاق طيب.

٢- تقلب كل المواد فى وعاء ثم يرفع على النار مع إضافة ٤ لترات من الماء الساخن ويغطى الوعاء ويترك على النار حتى يصل الماء الى مقدار الضعف.

٣- يرفع الوعاء من على النار وتصفى كل المواد، ثم يرفع الصوص على النار الهادئة.

٤- ترفع كسرولة على النار مضافا إليها ملعقتان من الزيد وعندما تحمى يضاف إليها ملعقة كبيرة من الدقيق ويقلب على النار حتى يتم التحمير قليلا، وعند غليان الصوص يضاف الدقيق المحمر ويقلب مع الصوص حتى نحصل على صوص غليظ القوام ثم يرفع الوعاء من على النار ليضاف منه على كثير من الأطعمة



صوص چو

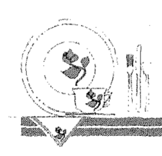
المواد المطلوبة

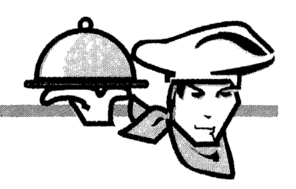
كيلو طماطم حمراء ناضجة - جزرة - بصلة - عرق كرفس - عدد ٢ فص ثوم - ملعقة دقيق- ملعقة سمن بلدى - ملعقة صغيرة من الملح والفلفل.

طريقة الإعداد

١- يرفع وعاء على النار به ملعقة سمن وعندما يحمى يضاف إليه شرائح من الجزر والبصل والكرات وفصوص الثوم وقطع من الكرفس، ثم يقلب الجميع معا على النار.

٢- عندما تشتد الخضراوات يضاف إليها الطماطم بعد أن تغسل وتقطع ويقلب الجميع ويترك الوعاء على النار الهادئة حتى نضج الطماطم، ثم يرفع الوعاء من على النار وتعصر وتصفى كل المواد الموضحة، وتضاف الصلصة فى وعاء آخر ويرفع على النار مع إضافة قليل من الماء والفلفل والملح، ويترك الوعاء على النار دون غطاء حتى غليان الصلصة جيدا ثم يرفع الوعاء من على النار لتستعمل الصلصة فى كثير من الخضراوات عند طهيها.







المواد المطلوبة

كيلو طماطم حمراء ناضجة مغلفة - ٣ فصوص ثوم مقشر ومهروس جيدا - ملعقة كبيرة زبد - قليل من الفلفل والملح

طريقة الإعداد

١- يرفع وعاء على النار به مقدار من الماء وعند الغليان تضاف الطماطم وتترك فى الماء لمدة دقيقة من غليان الماء، ثم تنشل من الماء وتترك حتى تبرد.

٢- ينزع بالسكين مكان العنقود الأخضر من ثمرات الطماطم ثم تقشر وتقسم كل ثمرة نصفين وينزع منها القلب بالبذور وبعد الانتهاء توضع الطماطم على لوحة التقطيع وتفرم بالسكين حتى تصير بوريه.

٣- يرفع وعاء على النار مضافا إليه قطعة زبد أو سمن بلدى وعندما تحمى يضاف مهروس الثوم ويقلب على النار حتى الأصفرار فقط ويضاف إليه بوريه الطماطم وقليل من الفلفل والملح لتضاف هذه الصلصة الكونسوميه على سطح المكرونة عند تقديمها وأطعمة أخرى.



صوص الڤيلوتيه

المواد المطلوبة

كيلو طماطم حمراء ناضجة - جزرة - بصلة - عرق كرفس - عدد ٢ فص ثوم - ملعقة دقيق- ملعقة سمن بلدى - ملعقة صغيرة من الملح والفلفل.

طريقة الإعداد

١- يرفع وعاء على النار به ملعقة سمن وعندما يحمى يضاف إليه شرائح من الجزر والبصل والكرات وفصوص الثوم وقطع من الكرفس، ثم يقلب الجميع معا على النار.

٢- عندما تشتد الخضراوات يضاف إليها الطماطم بعد أن تغسل وتقطع ويقلب الجميع ويترك الوعاء على النار الهادئة حتى نضج الطماطم، ثم يرفع الوعاء من على النار وتعصر وتصفى كل المواد الموضحة، وتضاف الصلصة فى وعاء آخر ويرفع على النار مع إضافة قليل من الماء والفلفل والملح، ويترك الوعاء على النار دون غطاء حتى غليان الصلصة جيدا ثم يرفع الوعاء من على النار لتستعمل الصلصة فى كثير من الخضراوات عند طهيها.



صوص شرامب «صلصة الجمبرى»

المواد المطلوبة

قشور كيلو جنبرى - كيلو زبد بقرى - كوب من النبيذ الأبيض «من الممكن الاستغناء عنه» - ٣/٤ لتر من الماء - قليل من الملح.

طريقة الإعداد

١- توضع قشور الجمبرى فى الجرن وتدق، كان هذا يحدث قديما، أما الآن فتوضع قشور الجمبرى فى الخلاط وتخلط حتى تصير معجونا ويضاف إليها الزبد اللين ويعاد الخلط حتى يصبح لدينا بوريه ثم يضاف النبيذ الأبيض «ومن الأفضل الاستغناء عنه»

٢- يفرغ خليط قشر الجمبرى فى كسرولة ويضاف إليه ٣/٤ لتر من الماء الساخن وقليل من الملح، ثم ترفع الكسرولة على النار حتى يتم النضج.

٣- ترفع الكسرولة من على النار وتترك حتى تهدأ حرارتها تحفظ فى الثلج حتى يتجمد السطح .

٤- يقشط بالملعقة مما تجمد على السطح ويوضع فى بوله الصوص وتقدم البولة مع جميع مأكولات البحار.



الصوص الإيطالى

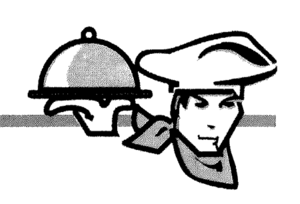
المواد المطلوبة

١- مقدار كوب كبير من صوص دمى جلاس «سبق شرحه فى أول هذا القسم» -٢ كوب كبير صوص طماطم «سبق شرحه» - ١٠٠ جرام شرائح من عش الغراب «مشروم» -١/٤ كوب من المادير «خمر» من الممكن والأفضل الاستغناء عنه - ملعقة زبد - ملح

طريقة الإعداد

١- يضاف فى كسرولة الصوص دمى جلاس وكذلك صوص الطماطم والمادير، ثم ترفع الكسرولة على النار مع إضافة قليل من الملح حسب الرغبة أو الاستغناء عنه لأن كل هذه المواد مضافا إليها الملح عند إعدادها.

٢- ترفع طاسة على النار مضافا إليها قطعة سمن وعندما تحمى يضاف إليها عش الغراب ويقلب على النار حتى يشتد ثم يضاف إلى الصوص عند الغليان ويقلّب عش الغراب فى الصوص ثم ترفع الكسرولة من على النار ويفرغ الصوص فى بولة التقديم وتقدم مع كثير من المأكولات



دريسينج مينت

١- تحضر ربطة صغيرة من النعناع الأخضر الطازج وتقطف وريقاته من على السيقان ثم تغسل وتجفف.
٢- تفرم وريقات النعناع بالسكين جيدا ويوضع فى بولة ويضاف إليه ملعقة من السكر البودرة و ١/٤ ملعقة صغيرة من الملح الناعم والفلفل و ٥ ملاعق من الخل وفنجان صغير من الماء ثم يخلط الجميع معا جيدا، ليضاف من هذا الدريسينج - أى من هذه التتبيلة- إلى كثير من أطباق السلاطة.

دريسينج فرنساوى

١- يضاف إلى فنجان صغير من الماء ملعقة مستردة وملعقة سكر ويقلب الاثنان معا، ثم يضاف إليهما عصير ليمونة وملعقتان من الخل الأبيض ويترك هذا الخليط لمدة ١٠ دقائق.
٢- يضاف إلى الخليط ٣ ملاعق زيت زيتون وقليل من الفلفل والملح ومقدار فنجان من الماء ويقلب الجميع معا، ليضاف من هذا الدريسينج إلى السلاطات وبوجه خاص سلاطة الخضراوات.



السلطات





سلاطة شيرى طماطم

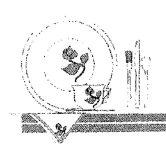
المواد المطلوبة

كيلو شيرى «طماطم صغيرة جدا» - حزمة كزبرة خضراء مفرومة بالسكين - ٤ فصوص ثوم مقشر ومقطع - ٤ ملاعق زيت زيتون - فلفل وملح.

طريقة الإعداد

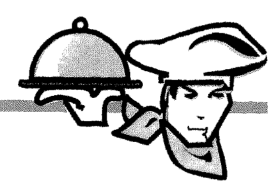
١- تقطع كل ثمرة من الشيرى نصفين ويضاف إليها الثوم المقطع والفلفل والملح المطلوب والزيت ثم تقلب ويضاف إليها الكزبرة الخضراء وتقلب.

٢- تضاف سلاطة شيرى طماطم فى سرفيس التقديم وتقدم.





تشكيل رفيع المستوى من الخيار



المواد المطلوبة

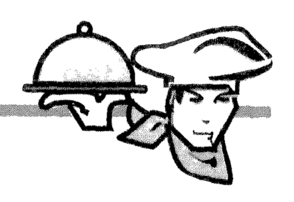
كيلو خيار متساوى السمك تقريبا - أى نوعية من مأكولات البحار ناضجة ومنظفة - شرائح رفيعة من الفلفل الشيلى «فلفل رومى أحمر» شرائح من النعناع الأخضر - ملح ناعم - عصير ليمون.

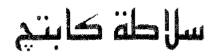
طريقة الإعداد

١- يقشر الخيار ويقطع ترنشات متساوية بطريقة كلاسيكية راقية وترص فى سرفيس التقديم.

٢- يضاف على سطح كل ترانش خيار قطع من لحم مأكولات البحار المخلوط بعصير الليمون والملح، ثم يرش على السطح مفروم من الفلفل الشيلى والنعناع الطازج، ليقدم هذا السرفيس بهذا الشكل الملكى الفريد.







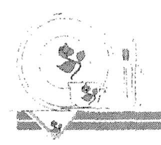
المواد المطلوبة

١/٢ ثمرة كابتچ «كرنب أفرنجى» - مقدار من الجوز المجروش «عين جمل» - ٥٠٠ جرام جزر - عرق كرفس مفروم بالسكين - عصير ليمونة - فلفل وملح - ٣ ملاعق زيت زيتون.

طريقة الإعداد

١- يفرم بالسكين نصف ثمرة كابتچ وتوضع فى بولة، ويقشر الجزر ويبشر بالمبشرة ويضاف إلىّ الكابتچ كما يضاف عصير الليمون والفلفل والملح المطلوب، ثم يقلّب الجميع معا.

٢- يضاف مجروش عين الجمل إلى السلاطة وتقلّب ثم يجمل السطح بمفروم الكرفس، وتقدم السلاطة مع كثير من المأكولات.







سرفيس سلاطة كلاسيكى

المواد المطلوبة

كيلو خيار متساوى السمك - اقية بنجر بحجم متساوى - ١/٢ كيلو جزر - قرن فلفل رومى أخضر وآخر أحمر - دريسينج فرنساوى «راجع قسم الصلصات والدريسنج بالكتاب للتعرف على هذه التتبيلة».

طريقة الإعداد

١- يسلق البنجر لمدة ١٠ دقائق من غليان الماء، وينشل من ماء السليق ويضغط عليه باليدين لتنزع القشرة ويقطع ترانشات ويرش عليه قليل من التتبيلة الفرنساوى.

٢- يقطّع الخيار ترنشات متساوية ويرص على حافة سرفيس التقديم المستدير ويليه ترنشات البنجر، ثم يقشر الجزر ويبشر ويضاف إليه قليل من التتبيلة الفرنساوى ويقلب ويوضع فى منتصف السرفيس، وأخيرا يقطع الفلفل الرومى شرائح رقيقة ويرش عليه من نفس الدريسينج الفرنسى ويضاف فى منتصف السرفيس ويقدم بهذا الشكل الراقى الجميل.



تشكيل ملوكى من السلاطة

المواد المطلوبة

٥٠٠ جرام خيار متساوى الحجم - ٥٠٠ جرام من الجزر متساوى الحجم - ١٥٠ جرام عش الغراب معلب «مشروم» - قرنبيطة مقطعة ومسلوقة بالماء المضاف إليها فص ثوم سليم وملح ومصفى من ماء السليق

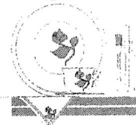
كريمة مكونة من:

٣ ملاعق كبيرة كريمة مملحة - ٤ ترنشات خبز توست أبيض محمص فى الفرن - ١/٢ فلفلة خضراء مقطعة - علبة أنشوجة صغيرة - ٣ ملاعق كبيرة صوص مايونيز - عصير ليمونة - فلفل وملح .

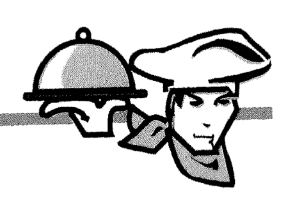
طريقة الإعداد

١- نبدأ أولا بإعداد الصوص، وذلك بأن تضاف كل المواد الموضحة بمواد الكريمة فى الخلاط أو الكبة، ليخلط الجميع معا حتى نحصل على الكريمة المطلوبة.. ونود أن نشير هنا الى أن طريقة إعداد الكريمة سريعة وقليلة الخطوات نظرا لاختراع الأجهزة الميكانيكية فى عهدنا الحديث هذا، لان فى العهد القديم أى فى عهد مطبخ الأسرة المالكة منذ العهد القديم كانت لا تتعدى «الجرن» الذى يدق فيه المواد ثم تخلط بعد ذلك.

٢- بعد أن يسلق عش الغراب فى الماء لمدة دقيقتين من بداية غليان الماء يصفى من ماء السليق، ويقشر كل من الجزر والخيار ويقشر كل منهم ويتم التقطيع شرائح طولية متساوية ثم توضع بولة الكريمة فى منتصف سرفيس التقديم وترص شرائح الخيار والجزر كما يضاف عش الغراب وزهرات القرنبيط بعد أن تقلّب فى قليل من الدريسينج الفرنسى أو عصير الليمون والملح، ليقدم هذا السرفيس كأحد أطباق الاردفل بجوار المشروبات الروحية، ولا يمنع أن يقدم كطبق سلاطة بهذا الشكل المنسق .







سلاطة أفوكارو

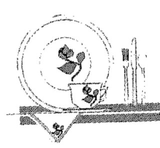
المواد المطلوبة

٢ ثمرة أفوكارو مستورد خصيصا للسراية «الآن يزرع فى مصر» - خصاية فرنساوى - ٥٠٠ جرام بطاطس مسلوقة ومقشرة ومقطعة قطعا مكعبة ومضافا إليها قليل من الزيت الفرنساوى - صنوبر شامى محمر فى الزبد - ٢٥٠ جرام جبن ريكفورد ايطالى - دريسينج مكون من زيت الزيتون والخل.

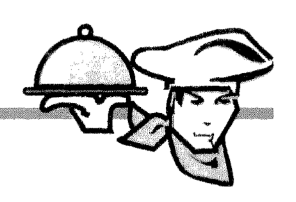
طريقة الإعداد

١- يقطع الأفوكارو نصفين وتنزع منه البذرة الداخلية، ثم يقشر ويقطع ويرش عليه قليل من الدريسينج ويقلب.

٢- يفرش طبق التقديم بالخص الفرنساوى «وإن لم يتوافر من الممكن ان يفرش بالخص الافرنجى ويضاف فى أحد جانبيه شرائح الافوكارو، كما تضاف قطع البطاطس ثم الصنوبر المحمر فى طرف الطبق ويضاف الجبن الريكفورد بعد ان يهرس قليلا وقبل التقديم يرش على السطح دريسينج زيت الزيتون والخل.







سلاطة روس

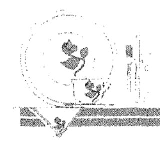
المواد المطلوبة

برطمان صغير من صوص مايونيز - ٢٥٠ جرام بازلاء - ٢٥٠ جرام بطاطس - ٢٥٠ جرام فاصوليا خضراء - ٢٥٠ جرام جزر - ساق كرفس فرنساوى - ملح ناعم.

طريقة الإعداد

١- تنظف الخضراوات وتغسل وتقطع قطعا مكعبة صغيرة متساوية عدا البازلاء، وتسلق دون تفتت، ويراعى أن يضاف إلى ماء السليق شعرة كربونات، وهذه معالجة للمحافظة على اللون المعتاد للخضراوات بعد السليق، ثم تصفى من ماء السليق، وتوضع فى ماء مثلج حتى تبرد تماما.

٢- تصفى الخضراوات من الماء المثلج وتترك فى المصفاة ويرش عليها معلقتان من الزيت الفرنساوى، وتفرغ فى بولة كبيرة ويضاف عليها صوص مايونيز لتقدم سلاطة روس مع المأكولات أو يجمل بها بعض الأطباق.

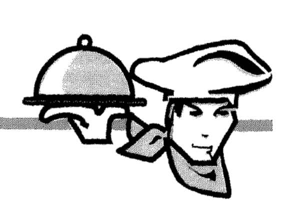




الأسماك ومأكولات البحر



سمك موسى مقلى بجوزة الطيب



المواد المطلوبة

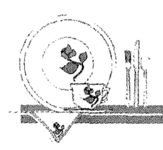
كيلو سمك موسى - جوزة الطيب مبشورة - عصير ليمونة - قليل من الدقيق - زيت للقلى - فلفل أسود وملح

طريقة الإعداد

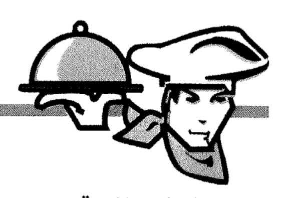
١- يحضر السمك وينظف ويغسل كالمعتاد، ثم يتبل بتتبيلة مكونة من مبشور جوزة الطيب وعصير الليمون والفلفل والملح ويترك جانبا حتى يتم تمليحه جيدا.

٢- يقدح زيت غزير فى الطاسة، ويقلب السمك فى الدقيق وينشل من الدقيق ويضغط عليه وجيدا حتى يتماسك الدقيق على سطحيه، ثم يضاف إلى الزيت المقدوح ليتم القلى على السطحين ثم ينشل من الزيت ويصفى جيدا من الزيت العالق به.

٣- يرص السمك فى سرفيس التقديم ويجمل بفصوص من الليمون ويقدم.



سمك موسى بصوص مونير



المواد المطلوبة:

كيلو سمك موسى منظف ومغسول كالمعتاد - ٥٠٠ جرام زبد بقرى - فنجان كبير صلصة طماطم «سبق شرحها فى قسم الصلصات» عصير ليمونة - بعض من البقدونس المفروم بالسكين - فصوص من الليمون - قليل من الفلفل والملح.

طريقة الإعداد

١- يجفف السمك ويرش عليه قليل من الفلفل والملح

٢- تحمى قطعة زبد فى طاسة ويضاف إليها السمك ليحمر على السطحين ويراعى أن تكون النار هادئة، ثم ينشل من الطاسة ويرص فى منتصف سرفيس التقديم.

٣- تضاف صلصة الطماطم فى كسرولة وترفع على النار، ثم يضاف إليها قطعة كبيرة من الزبد وعصير الليمون ويقلب الجميع على النار حتى الغليان جيدا، ليضاف هذا الصوص على سطح السمك وهو ساخن.

٤- تقدح قطعة زبد وترش على سطح الصلصة، اما حواف السرفيس من أحد جانبية فيرص بفصوص الليمون والجانب الثانى بالبقدونس ويقدم السرفيس ساخنا.

سمك فيليتو جناب السفير



المواد المطلوبة

كيلو من السمك الفيليه - قطعة زبد جاموسى - ١/٢ كوب من مرق السمك - ١/٢ كوب من النبيذ الأبيض «من الممكن الاستغناء عنه» - عصير ليمونة - ٥٠٠ جرام من عجين «تارت ليت» «يفضل عجين الڤوليتاج أى «الميل فى » -١٥٠ جرام عش الغراب شرائح «مشروم» - فنجان من صوص ڤيلوتيه الخاص بالسمك - كوب من صوص «دمى جلاس» «راجع قسم الصلصات بنفس الكتاب لتتعرف على صوص فيلوتيه الخاص بالأسماك وكذلك صوص «دمى جلاس».

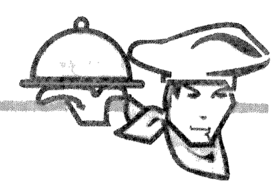
طريقة الإعداد

١- نبدأ أولا بعمل «تارت ليت» أى فطائر صغيرة من عجين «الميل فيه» وبعد أن تخبز تترك جانباً.

٢- يقطع السمك قطعا مستديرة وضع كل قطعة فوق الأخرى ورصها فى صينية مدهونة بالزبد ثم رش على السطح مرق السمك وعصير الليمون وقليلا من الملح والخمر كذلك «ومن الأفضل عدم استعماله فى أى مرحلة من المراحل» ثم ترفع الصينية على النار حتى الغليان ثم ترفع من على النار وتزج فى فرن محمى لمدة ١٠ دقائق.

٣- يقلب عش الغراب بقطعة زبد على النار حتى يحمر، ثم يرفع.

٤- يضاف إلى كل قطعة تارت ليت شريحة من السمك مكونة من طابقين ثم تضاف ملعقة من عش الغراب ويرش على السطح قليل من صوص ڤيلوتيه وأخيرا ملعقة من صوص دمى جلاس وهو ساخن ويقدم الطبق.



سمك فيليتو جناب الأميرة

المواد المطلوبة

كيلو من السمك الفيليه «يفضل قشر البياض» - فلفل وملح - بيض مضروب «مخفوق» - كوب من البقسماط الطازج «أى فتات صغيرة من خبز التوست أو العيش الفينو بعد ان يقشر من القشرة الحمراء التى تعلوه» - زبدة - عدد ٦ صباع موز - زجاجة روبير اسكوفين «نوعية من الصوص كانت موجودة فى ذلك العهد القديم وكانت تستورد من الخارج خصيصا للسراية، وأننى اعتقد انها لم تتعد صوص كاتشب المتوافر الآن فى جميع السوبرما كارت».

طريقة الإعداد

١- تملح شرائح السمك وتقلب فى الدقيق ثم البيض وفتات الخبز، ويتم التحمير فى قليل من الزبد على السطحين .

٢- يقشر الموز ويقطع كل صباع نصفين بالطول ويحمر فى الزبد

٣- يرص الفيليه المحمر فى سرفيس التقديم بجوار بعضه ثم ترص شرائح الموز المحمر فوق السمك.

٤- ترفع كسرولة على النار بها قطعة زبد وعندما تحمى يضاف إليها زجاجة الكاتشب ويقلب على النار حتى الغليان ثم يرش على حافة السرفيس ويقدم.

سمك بالزعتر الأخضر والجنزبيل

المواد المطلوبة

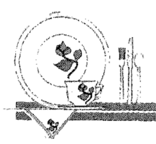
كيلو سمك للشوى - ٤ ورقات زعتر - قطعة جنزبيل مبشورة - عصير ليمونة - شرائح من الطماطم - شرائح من البصل - بعض وريقات من روز مارى أخضر «معطر طعام» - ثلاث ملاعق من الزيت - قليل من الدقيق - فلفل وملح.

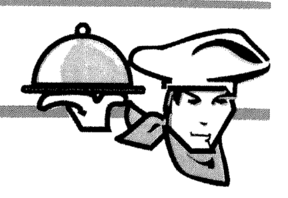
طريقة الإعداد

١- ينظف السمك ويغسل ويجفف ثم يتبل من الداخل بتتبيلة مكونة من مفروم الزعتر ومبشور الجنزبيل وعصير الليمون وقليل من الزيت والفلفل والملح.

٢- توقد الشواية «الجرل» وتدهن بقليل من الزيت ثم يقلب السمك فى الدقيق ويضاف إلى الجرل بعد ان يحمى جدا ليحمر على السطحين، ثم ينشل ويضاف فى سرفيس التقديم.

٣- يضاف على نفس الشواية شرائح من الطماطم والبصل وبعض وريقات روزمارى ويقلب الجميع على الجرل وينشل من على الجرل ويضاف بجوار السمك ويقدم السرفيس ساخنا.





سمك نسواز

المواد المطلوبة

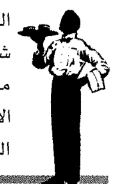
كيلو سمك بربونى - بصلة مقشرة ومفرومة «مبشورة» - ٤ فصوص ثوم مقشر ومهروس - ٥٠٠ جرام طماطم مقشرة ومفرومة بالسكين - قليل من الزعفران - زيت وارد فرنسا - علبة انشوجة - شرائح مستديرة من الليمون المقشر - مقدار من الزيتون المخلل منزوع النوى - بعض وحدات من الخيار المخلل والليمون - ملح.

طريقة الإعداد

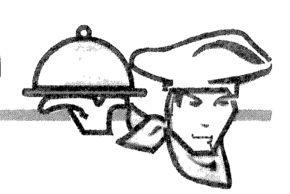
١- ينظف ويغسل ويجفف السمك ثم يقلى فى الزيت ويرص فى صينية

٢- ترفع طاسة على النار مضافا إليها قليل من الزيت الفرنساوى وعندما يحمى يضاف إليه البصل ويقلب على النار حتى الاحمرار ثم يضاف إليه مهروس الثوم ويقلب مع البصل ويضاف مفروم الطماطم والزعفران وقليل من الملح ويقلب مع البصل ويضاف مفروم الطماطم والزعفران وقليل من الملح ويقلب الجميع معا حتى نضج الطماطم، ثم يغطى سطح السمك المقلى بهذه الخلطة.

٣- تزج الصينية فى الفرن لمدة ٥ دقائق ثم يرص السمك مع الصلصة فى سرفيس مستطيل ويضاف على سطح كل سمكة شريحة من الانشوجة، وتجمل أحدى حافتى السرفيس بشرائح مستديرة من الليمون، أما حافة السرفيس الثانية فتجمل بالزيتون الاسود أما مقدمة ومؤخرة السرفيس فتجمل ببعض وحدات الخيار المخلل الصغير والليمون المخلل ويقدم.



فيليتوسول جناب البرنسيس



المواد المطلوبة

كيلو من سمك السول الفيليتو «موسى» - جوزة الطيب مبشورة - فنجان من بهريز السمك «مرق» - كيلو جمبرى متوسط مسلوق ومقشر - مقدار من صوص فيلوتيه السمك مخلوط بالكريمة «راجع الصلصات» - مقدار من سلطة روس «أرجومراجعة قسم السلاطة بالكتاب لتتعرف على نوعية هذه السلاطة».

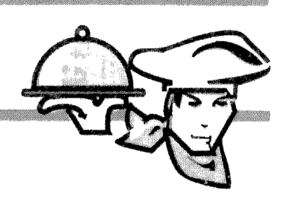
طريقة الإعداد

١- ترص شرائح السمك الفيليه فى صينية مدهونة بالزبد ويرش على السطح مبشور جوز الطيب وقليل من الفلفل والملح وقليل من شوربة السمك الساخنة ثم ترفع الصينية على النار وتترك بدون غطاء حتى يتم نضج السمك، وينشل من الصينية ويوضع فى صينية أخرى نظيفة ويترك حتى يبرد.

٢- تنظف أطراف شرائح السمك لتأخذ شكلا مستديلا ثم تغطى كل قطعة بصوص فيلوتيه.

٣- يحضر سرفيس التقديم المستدير مضافا فى وسطه مقدار من سلاطة روس ويرص حولها السمك المغطى بصوص فيلوتيه ثم يرص فوقه الجمبرى المسلوق المقشر على هيئة دائرة ويقدم السرفيس كنوعية من السمك البارد. أما بالنسبة للعاملين فى هذا المجال فانه يرش على حافة السرفيس جيلاتين سمك مفروم ومجمل بمثلثات من نفس الجيلاتين ليقدم من أطباق أسماك البوفيه المفتوح.

سمك قاروس بالصلصة



المواد المطلوبة

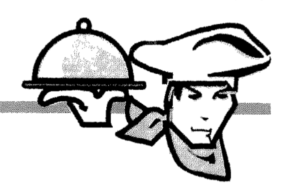
كيلو سمك قاروس فيليه مقطع جزل - ٥٠٠ جرام بصل مقشر ومقطع حلقات - زبدة - ٢٥٠ جرام جزر - ٥٠٠ جرام طماطم مقشرة ومقطعة مكعبات صغيرة - عصير ليمونة - فلفل وملح - وحدات صغيرة من البطاطس المقشرة المسلوقة.

طريقة الإعداد

١- ترفع طاسة على النار بها ملعقتان من الزبد وعندما تحمى تضاف شرائح البصل وتقلب على النار حتى تذبل ثم يضاف إليها مكعبات صغيرة من الجزر ويقلب الاثنان معا على النار، ثم يضاف إليهم مكعبات الطماطم المقشرة والفلفل والملح المطلوب ويقلب الجميع ويترك على النار بدون غطاء حتى يتم تسوية الطماطم.

٢- ترص قطع السمك فى صينية مدهونة ويرش على السطح عصير الليمون ثم ترفع طاسة الصلصة من على النار وترش على سطح السمك ثم تزج الصينية فى فرن محمى حتى يتم نضج السمك، ونود أن ننوه هنا أنه يضاف مع الصلصة المشار إليها مقدار من النبيذ الأبيض كما كان يتم فى مطبخ الأسرة المالكة.

٣- ترفع الصينية من الفرن وينشل منها السمك ويرص فى سرفيس التقديم ويرش على السطح المواد التى بقاع الصينية ويجمل السطح بالخضرة المفرومة المعطرة للطعام وبعض من حبات الزيتون الأسود المخلل ويقدم السرفيس.



سمكة الملكة

المواد المطلوبة

سمكة كبيرة زنة كيلو تقريبا ويفضل المرجان - عصير ليمونة - مبشور جوزة الطيب - فلفل وملح - فنجان زبدة سائلة - سمكة أخرى ٢٥٠ جرام - مقدار ١/٢ فنجان صوص بشاميل - بياض بيضتين - ٥٠٠ جرام من الجمبرى المسلوق المقشر - ٢٥٠ جرام بطاطس صغيرة مسلوقة ومقشرة ومحمرة فى الزبد.

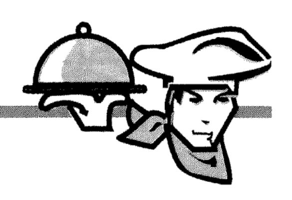
طريقة الإعداد

١- تنظف السمكة المرجان وتغسل وتجفف وتشرط بالعرض وتملح بجوزة الطيب والفلفل والملح، ثم توضع فى صينية مدهونة بالزبد.

٢- تنظف السمكة الصغيرة تماما من الجلد والشوك ثم تقطع وتدق فى الجرن «تخلط فى الكبة أو الخلاط» ويضاف إليها قليل من البشاميل وبياض بيضتين وقليل من الملح ويعاد الخلط جيدا ثم يصفى هذا البوريه بالمنخل السلك، ثم يوضع هذا البوريه فى كيس وبلبلة ويجمل سطح السمكة الكبيرة من هذا البوريه ويرص فوقها بعض من وحدات الجمبرى المسلوق المقشر، وأخيرا يرش على السطح ١/٤ زجاجة من النبيذ الابيض «إننى أرى انه من الممكن الاستغناء عنه تماما» ثم تزج الصينية فى فرن حتى يتم نضج السمكة.

٣- ترفع الصينية من الفرن وينشل منها السمكة باحتراس وتوضع فى سرفيس التقديم ويجمل السرفيس بوحدات من البطاطس الصغيرة المسلوقة المحمرة فى الزبد مع وحدات من الجمبرى المسلوق على أن تكون كل حبة بطاطس بجوارها واحدة جمبرى ويقدم السرفيس وبجواره بولة من الصوص الذى يصلح للسمك.

بكلاه



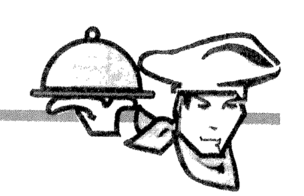
نوعية من السمك المجفف كان قديما يستورد من فرنسا خصيصا للسراية أيام الحكم الملكى، وفرنسا هى أشهر دولة تقوم بتجفيف هذه الشرائح الكبيرة من السمك وله طريقة خاصة فى الإعداد كما يلى:

١- خذ ٥٠٠ جرام من السمك البكلاة وقطعه قطعا صغيرة بالمنشار نظرا لأنه سيتمدد ويزداد عند نقعه فى الماء.

٢- تنقع قطع السمك فى الماء لمدة ٢٤ ساعة، أو من الممكن أن تنقع الشريحة كاملة فى الماء ثم تقطع بالسكين وتقشر القشرة الخارجية التى تعلوه، ليتبل بعد ذلك كالمعتاد بعد أن يجفف من الماء العالق به.

٣- يقدح زيت غزير، وتقلب قطع السمك فى الدقيق وتضاف فى الزيت ليتم التحمير على السطحين، ثم ينشل من الزيت ويصفى جيدا للتخلص من الزيت العالق به ثم يرص فى سرفيس التقديم ويجمل ويقدم.





سمك بكلاه بوريه

المواد المطلوبة

٥٠٠ جرام سمك بكلاه - ٧ فصوص ثوم مقشر ومفروم - ١/٢ لتر زيت فرنساوى - ١/٢ لتر من الحليب - جوزة الطيب مبشورة - فلفل - ملح.

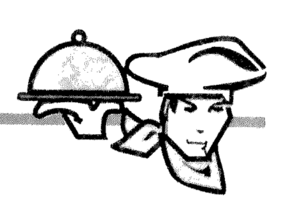
طريقة الإعداد

١- ينقع السمك فى الماء لمدة ٢٤ ساعة ثم ينزع منه الجلد والشوك ويقطع ويسلق اللحم فى الماء ٥ دقائق، وضعه فى صاج فرن بعد أن يسلق ويزج الصاج فى الفرن حتى يتخلص اللحم من الماء العالق به.

٤- يرفع وعاء على النار به مقدار ١/٢ فنجان من الزيت ويضاف إليه مفروم الثوم ويقلب على النار قليلا ثم يضاف إليه قطع السمك ويقلب الاثنان معا ويرفع الوعاء من على النار.

٣- يدق السمك فى الجرن «يهرس السمك فى الكبة أو الخلاط» ثم يضاف إليه الحليب والزيت بالتبادل رويدا رويدا مع الخلط المستمر حتى نحصل على كريمة تقريبا، ثم يفرغ فى سرفيس التقديم ويجمل ويقدم مع وجبة السمك.

قطع السمك الفيليه بالكزبرة الخضراء



المواد المطلوبة

كيلو سمك فيليه مقطع قطعا مكعبة - ٣ فصوص ثوم مقشر ومهروس - ٢ ملعقة كبيرة كزبرة خضراء مفرومة بالسكين - عصير ليمونة - قرن فلفل رومى أحمر بارد مقطع - ٣ ملاعق زيت زيتون - فلفل - ملح.

طريقة الإعداد

١- يتبّل السمك فى خلطة مكونة من الثوم وعصير الليمون والفلفل والملح، ويترك السمك جانبا حتى يتم التتبيل جيدا.

٢- عند إعداد الطعام ترفع مقلاة على النار مضافا إليها قليل من زيت الزيتون أو زيت الذرة «حسب الرغبة» وعندما يحمى تنشل قطع السمك من التتبيلة وتضاف إلى المقلاة ليتم التحمير حتى الاصفرار، ثم يضاف ما تبقى من تتبيلة فى قاع الوعاء إلى السمك مع تحريك المقلاة على النار.

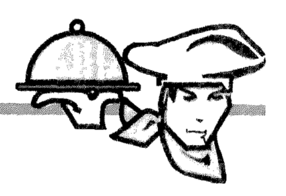
٣- يضاف إلى السمك قطع الفلفل الرومى كما تضاف الكزبرة الخضراء المفرومة، ويتم تحريك المقلاة على النار لمدة دقيقتين حتى يذبل الفلفل قليلا، ثم ترفع المقلاة من على النار وتغرف قطع السمك مع الخلطة فى طبق التقديم ويقدم ساخناً.



اللحوم



سمانة البتلو بستو فى الفرن



المواد المطلوبة

جزئية السمانة البتلو كاملة وتقع هذه القطعية أسفل الفخذة - علبة عش الغراب «مشروم» مقطع شرائح - ٤ ملاعق سمن بلدى - فنجان دقيق - عصير بصلة - ١/٢ ملعقة كبيرة سكر مذاب فى فنجان ماء - عصير ليمونة - ٤ ورقات لاورو - فلفل وملح .

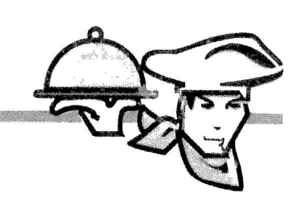
طريقة الإعداد

١- ترفع صينية فرن على النار مضافا إليها قطعة سمن ثم تقلب السمانة فى قليل من الدقيق وعندما يحمى السمن تضاف السمانة كاملة وتقلب على النار حتى تحمر على جميع جوانبها.

٢- تحضر خلطة بديلا من الخمر، وهذه الخلطة هى عصير بصلة + ١/٢ ملعقة كبيرة من السكر مذاب فى فنجان ماء دافىء + عصير ليمونة وتقلب كل هذه المواد وترش على سطح السمانة، ثم ترفع الصينية من على النار ويضاف إليها ورق اللاورو بعد أن يكسر والفلفل الاسمر وقليل من الملح وتغطى وتزج فى فرن شديد الحرارة.

٣- يصفى المشروم من الماء الحافظ له ويغسل ويحمر قليلا فى قطعة سمن بلدى وقبل نضج السمانة بقليل يضاف المشروم على سطح الموزة وتغطى وتزج مرة ثانية فى الفرن، وقبل النضج بقليل ينزع الغطاء من على الصينية وتترك الصينية فى الفرن حتى يتم تحمير السمانة.

٤- ترفع الصينية من الفرن وتنشل منها السمانة وتقطع شرائح ثم تضم الشرائح كما كانت قبل التقطيع و ترص فى سرفيس ويرش على السطح الصوص الناتج من التسوية المخلوط بشرائح المشروم.



صدر الذبيحة البتلو رستو

المواد المطلوبة

صدر ذبيحة بتلو لبانى الكستليتة «مفتوحة نصفين ومقصرة شرائح الريش العظم - خضراوات تفرش فى صاج التسوية أسفل الكستليتة مكونة من بصل، طماطم، جزر، كرفس، كرات شوشة، حبات فلفل أسود سليم، تتبيلة مكونة من عصير ليمون، عصير بصل، فلفل، ملح.

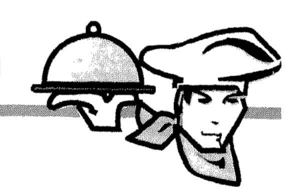
طريقة الإعداد

١- بعد تجهيز الكستليتة تتبل الشريحتان بالتتبيلة المشار إليها.

٢- يفرش صاج التسوية بقطع كبيرة من الخضراوات الموضحة ثم توضع الكستليتة على سطح فرشة الخضراوات ويزج الصاج فى فرن محمى لمدة ١٠ دقائق ثم يغطى الصاج ويعاد مرة ثانية الى الفرن حتى يتم نضج اللحم.

٣- يرفع الصاج من الفرن وينشل منه قطعتا الكستليتة وتقطع شرائح بالريش ثم تضم على بعضها كما كانت قبل التقطيع وتوضع فى سرفيس التقديم.

٤- تعصر وتصفى المواد والدهون الناتجة من التسوية ثم يرفع هذا الصوص على النار ويضبط بالفلفل والملح وقليل من الماء وعند الغليان جيدا يرش منه على سطح الكستليته وتقدم أما باقى الصوص فيقدم بجوار الكستليتة فى بولة.



وش فخذة بقرى بالچو

المواد المطلوبة

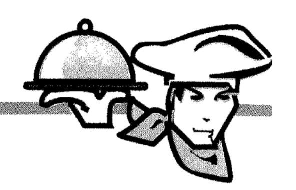
وش فخذة بقرى كامل - ٢ جزرة - ٢ ثمرة طماطم - كرات شوشة - عرق كرفس - ٢ بصلة - ٦ حبات فلفل أسود سليم - ٣ ورقة لاورو - ٢ ملعقة سمن بلدى - لتجميل السرفيس شرائح من البطاطس المسلوق المحمر فى الزبد، بروكلى مسلوق - صنوبر محمر فى الزبد.

طريقة الإعداد

١- يحضر وش الفخذة قطعة واحدة ويربط بالدوبار جيدا فى شكل رول، ثم ترفع صينية فرن كبيرة «ستوار» مضافا إليها قليل من السمن البلدى وعندما يحمى يضاف وش الفخذة ويقلب على النار الشديدة ليتم التحمير سريعا، ثم تضاف الخضراوات الموضحة بعد أن تنظف وتقطع قطعا كبيرة وهى الجزر، الطماطم، الكرات، الكرفس، والبصل، حبات الفلفل ورق اللاورو بعد أن يكسر، ثم يقلب الجميع معا على النار، ثم يضاف على السطح كوب من البهريز «المرق» أو ماء ساخن.

٢- يرفع الستوار من على النار ويغطى ويزج فى فرن محمى مع تحريك الستوار كل حين وآخر داخل الفرن حتى يتم نضج اللحم جيدا.

٣- يرفع الستوار من الفرن وينشل منه اللحم أما ما تبقى من مواد ودهون ناتجة من التسوية فى قاع الستوار فتعصر وتصفى ثم يأخذ هذا الچو الناتج من التصفية ويرفع على النار فى كسرولة مع ضبط الملح وقليل من الماء الساخن اذا تطلب الأمر، أما رول اللحم فينزع منه الدوبار ويقطع ويوضع فى سرفيس التقديم، ثم يجمل السرفيس بالمواد الموضحة وهى بطاطس، بروكلى، صنوبر محمر بعض وريقات الخضرة المعطرة للطعام ويقدم بهذا الشكل الفاتح للشهية.



كفتة اللحم الضأن

المواد المطلوبة

كيلو لحم ضأن مفروم . بصلة مفرومة جيدا . ٢ ملعقة كبيرة كزبرة جافة غير مصحونة . ملعقة بهارات . فلفل وملح . ملعقة صغيرة . فلفل أرناؤطى . بيضة مخلوطة «مخفوقة».

طريقة الإعداد

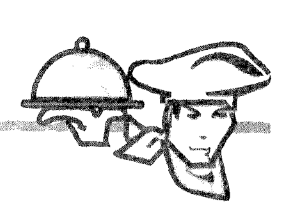
١ . يضاف إلى اللحم المفروم كل المواد الموضحة ويعجن الجميع معا، ثم يقرص قطعا من اللحم فى شكل فطائر صغيرة.

٢ . يوقد الفحم فى الشواية وعندما يصبح جمرا ترص الكفتة على الشبكة السلك وتوضع على الشواية ليتم شوى الكفتة على السطحين.

٣ . عندما يتم نضج وتحمير الكفتة تنشل من على الشواية وترص فى سرفيس التقديم وتقدم مع باقى المأكولات.



تشكيل راقى المستوى
من كفتة داوود باشا



المواد المطلوبة

كيلو لحم مفروم - ملعقة بهارات لحم - فلفل وملح - ملعقتان سمن بلدى - بصلة مفرومة جيدا.

طريقة الإعداد

١- يدق فى الجرن كل من اللحم والبصل والبهارات والفلفل والملح «يعاد فرم كل هذه المواد فى مفرمة اللحم أو الكبة بدلا من الجرن كوسيلة حديثة».

٢- يحضر صاج فرن مدهون بالسمن البلدى ويقطع من خليط اللحم قطعا صغيرة وتكور فى شكل كرات صغيرة ويلقى بها فى الصاج، وهكذا حتى تنتهى من نسبة خليط اللحم.

٣- يزج الصاج فى الفرن مع تحريك الصاج كل حين وآخر داخل الفرن حتى يتم نضج وتحمير أشهر كفتة مستخرجة من المطبخ التركى.

٤- يسحب الصاج من الفرن وتنشل منه وحدات الكفتة وتقلب فى الارز الابيض وترص فى سرفيس التقديم وتقدم بهذا الشكل الكلاسيكى، ومن الممكن أن توضع بعض وحدات من داوود باشا فى قاع بولة أو قالب صغير ثم يملأ بالأرز ويقلب فى الطبق ويقدم.

وكذلك من الممكن أن يضاف داوود باشا فى الطبق ويصب عليه صلصة الطماطم الساخنة جدا ويقدم.





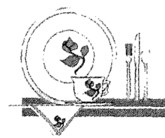
المواد المطلوبة

كيلو لحم مفروم جيدا - عصير بصلة - ملعقة صغيرة مسحوق بابريكا - عصير ليمونة - فلفل وملح.

طريقة الإعداد

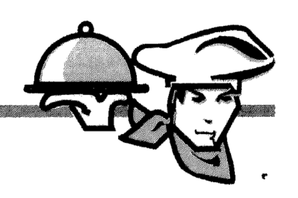
١- يضاف إلى مفروم اللحم كل من عصير البصل وعصير الليمون ومسحوق البابريكا والفلفل والملح المطلوب ثم يعجن الجميع معا.

٢- يوقد الفحم على الشواية وتسيّخ الكفتة على أسياخ الشوى، ويراعى أن يضاف بين كل صباع كفتة وآخر قطعة من الفلفل الرومى وأخرى من الطماطم ليتم الشوى على الفحم كالمعتاد، ثم تنشل الاسياخ من على الفحم وترص على سرفيس كبير من الارز. ويقدم ساخنا.





لفائف الكبد البتلو



المواد المطلوبة

كيلو كبد بتلو مقشر من القشرة الرقيقة التى تعلوه ومقطع شرائح رفيعة جدا ـ مبشور جوزة الطيب ـ بصلة مقشرة ومفرومة ـ شريحتان من المنديل الدهنى ـ فلفل وملح ـ ملعقتان سمن بلدى ـ ٢ فص ثوم مقشر ومهروس.

طريق الإعداد

١ ـ يرفع وعاء على النار مضافا إليه السمن البلدى وعندما يحمى يضاف إليه البصل ويقلب على النار حتى الاصفرار ثم يضاف إليه الثوم ومبشور جوزة الطيب والفلفل والملح ويقلب الجميع معا ثم يضاف شرائح الكبد ويقلب على النار حتى يتم النضج.

٢ ـ يرفع الوعاء من على النار وتفرد شريحتا الكيس الدهنى فى صاج فرن، ثم تقسم خلطة الكبد على سطحى الدهن ويطبق فى شكل فطيرة، ثم يرش على السطح قليل من صوص دمى جلاس «راجع قسم الصلصات» ويزج الصاج فى فرن يحمى حتى احمرار السطح.

٣ ـ تنشل لفائف الكبد من الصاج وتوضع فى سرفيس التقديم وتقدم.

رول دوش الضأن

المواد المطلوبة

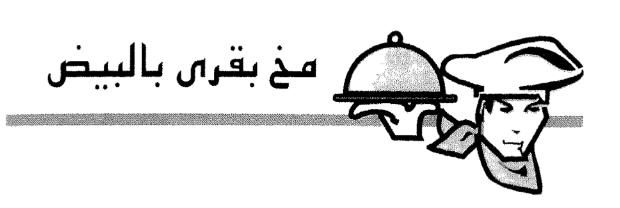
شريحة مسطحة من بطن الخروف ومعه جزء من الكستليتة - ٢ ملعقة مستردة - حزمة كرفس مفرومة بالسكين - ٨ فصوص ثوم مقشر ومهروس - بقدونس مفروم بالسكين - شرائح من المشروم مغسول من الماء الحافظ له ومحمر قليلا فى قطعة سمن بلدى - فلفل أسود وملح.

طريقة الإعداد

١- تفرد شريحة اللحم ويدهن السطح بالمستردة ويرش قليل من الملح، ثم يفرد بالطول على سطح شريحة اللحم المواد الموضحة، وتلف الشريحة بالخلطة جيدا مع الضغط حتى نحصل فى النهاية على رول متماسك.

٢- يربط رول اللحم بالدوبار، ويوضع فى صينية ويغطى رول اللحم بالماء الساخن، ثم تغطى الصينية وترفع على النار حتى يتم النضج.

٣- ينشل رول اللحم من مرق السليق ويقلب على النار بقطعة سمن بلدى حتى يتم التحمير قليلا، ويوضع الرول فى سرفيس التقديم بعد ان يقطع ويجمل السرفيس ويقدم.



مخ بقرى بالبيض

المواد المطلوبة

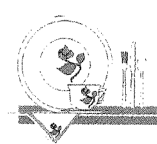
مخ بقرى كامل ـ بيضتان ـ كوب دقيق ـ فلفل وملح ـ ٣ ملاعق خل ـ زيت فرنساوى للقلى ـ فص ثوم مهروس جيدا.

طريقة الإعداد

١ ـ يحضر المخ ويفصص باحتراس ثم ينقع فى ماء بارد مضافا إليه قليل من الخل.

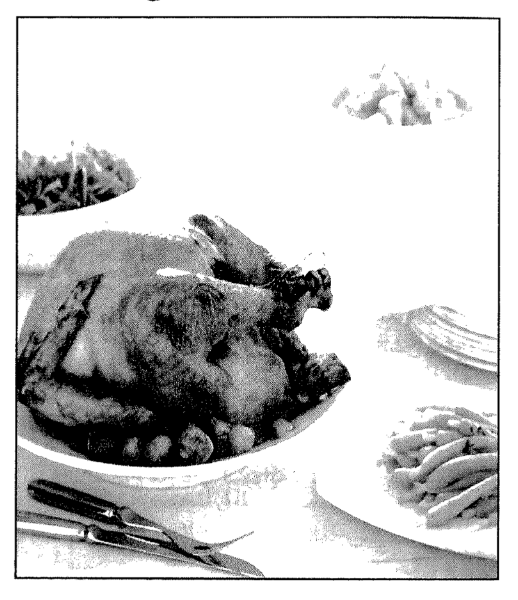
٢ ـ ينشل المخ من الماء ويجفف باحتراس من الماء العالق فيه ثم يخلط البيض مع الثوم وقليل من الفلفل والملح، ويؤخذ من المخ فصوص وتقلب فى البيض، ثم تنشل من البيض وتقلب فى الدقيق، وتضاف مباشرة الى الزيت المقدوح ليتم التحمير على النار، وهكذا لباقى المخ.

٣ ـ بعد أن يتم التحمير، ينشل المخ من الزيت ويصفى جيدا من الزيت العالق به، ويوضع فى طبق التقديم ويجمل ويقدم.

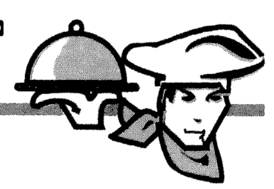


الفصل السادس

الدجاج



صدور الدجاج المشوية بالبيرل



المواد المطلوبة

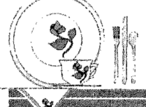
٤ صدور دجاج مخلية تماما من الجلد والعظام - كأس بيرل، ومن الممكن أن يضاف بيرل بدون كحول أى ماء شعير وهو متوافر بالسوبر ماركت - ملعقة كبيرة صويا صوص - عصير ليمونة - ٢/١ ملعقة صغيرة فلفل أرناؤطى - ٢ ملعقة كبيرة زيت فرنساوى - ملح.

طريقة الإعداد

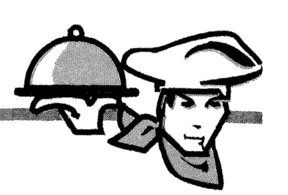
١ - يغسل لحم الدجاج ويجفف ويتبل بالمريناد الموضح وهو بيرل، صويا صوص، عصير ليمون، زيت، قليل من الملح.

٢ - توقد بلاطة الشواية «الجرل» أو الفحم على أن يتم الشوى على الشبكة الخاصة بالشوى، وعندما تحمى تنشل قطع الدجاج من التتبيلة وتضاف على الشواية ليتم الشوى على السطحين، مع إضافة قليل مما تبقى من تتبيلة على سطح الدجاج أثناء الشوى كلما جف.

٣ - ينشل الدجاج من على الشواية ويرص فى سرفيس التقديم ويجمل ويقدم.



الدجاج الصغير الذى تفضله الأسرة المالكة



المواد المطلوبة

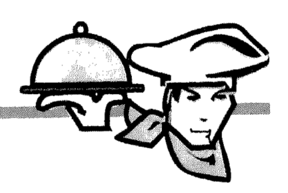
٢ دجاجة متوسطة الحجم ـ ٢ ملعقة زبد ـ ٢ ملعقة كبيرة صوص طماطم ومثلهما من صوص دمى جلاس «أرجو مراجعة قسم الصلصات بنفس الكتاب» ـ قطع مستديرة من البطاطس مسلوقة ومحمرة فى الزبد ـ فلفل وملح.

طريقة الإعداد

١ ـ يقطع الدجاج كل دجاجة ٤ أجزاء، ويرفع وعاء على النار مضافا إليه الزبد أو السمن البلدى وعندما يحمى تضاف قطع الدجاج ليتم تحميرها.

٢ ـ يضاف الى الدجاج الملح والفلفل المطلوب كما يضاف الصوص المشار إليه وهو ساخن، ثم يغطى الوعاء ويترك على النار الهادئة جدا حتى يتم النضج.

٣ ـ عند نضج الدجاج يرفع الوعاء من على النار وينشل منه قطع الدجاج وترص فى سرفيس التقديم، ثم يقلّب البطاطس المسلوق المحمر فى السمن، يقلّب فى الصوص الناتج من تسوية الدجاج ثم يرص على حافة السرفيس ويقدم.



دجاج بعش الغراب «المشروم»

المواد المطلوبة

عدد ٢ دجاجة مقطعة ومسواه كالطريقة السابقة تماما - ١٥٠ جرام عش الغراب معلب - ٥٠٠ جرام بطاطس مقشرة ومقطعة شرائح رفيعة جدا ومغسولة - شرائح من التوست مقطعة فى شكل مثلثات ومحمرة فى الفرن بعد أن يدهن السطح بالزبد - ٢ ملعقة زبد.

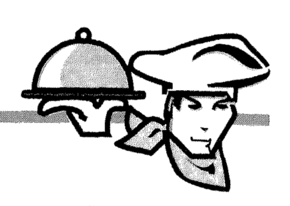
طريقة الإعداد

١ - يطهى الدجاج كالطريقة السابقة تماما ويترك الوعاء على النار الهادئة جدا.

٢ - يصفى عش الغراب من الماء الحافظ لها ويغسل ويقطع ثم ترفع طاسة على النار مضافا إليها الزبد وعندما يحمى تضاف شرائح البطاطس وتقلب على النار حتى النضج ثم يضاف عش الغراب ويقلب الاثنان معا على النار حتى يشتد عش الغراب.

٣ - ينشل الدجاج من الوعاء ويرص فى سرفيس التقديم ثم يقلب عش الغراب مع شرائح البطاطس فى الصوص الناتج من تسوية الدجاج ويقلب على النار، ثم يضاف هذا الخليط على سطح الدجاج ويقدم السرفيس ساخنا.

دجاج مشوى بالسماق



المواد المطلوبة

عدد ٢ دجاجة متوسطة الحجم كل دجاجة مقطعة ٨ أجزاء. عصير ليمونة. عصير بصلة. ملعقة صغيرة سماق «متوافر لدى العطار» – ملعقة زيت فرنساوى. ملح وفلفل.

طريقة الإعداد

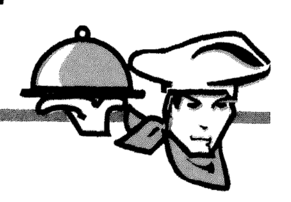
١ ـ تغسل قطع الدجاج وتترك فى المصفاة حتى تتخلص من الماء العالق بها، ثم توضع فى وعاء.

٢ ـ تجهز تتبيلة مكونة من عصير ليمون، عصير بصلة، ملعقة سماق، ملعقة كبيرة زيت، فلفل وملح، ثم تضاف هذه التتبيلة على الدجاج ويقلب فى التتبيلة ويترك جانبا لمدة ساعة.

٣ ـ يوقد الفحم فى الشواية وعندما يصبح جمرا ترص قطع الدجاج على الشواية أو تغز فى الأسياخ ليتم الشوى مع إضافة ما تبقى من تتبيلة قليلا قليلا على سطح الدجاج كلما جف على النار حتى يتم النضج جيدا.

٤ ـ يفرش سرفيس التقديم بالبطاطس أو الخضرة ويرص على السطح قطع الدجاج المشوية ويقدم ساخنا.

صدور الدجاج الفيلية بحشوة عش الغراب



المواد المطلوبة

صدور ٤ دجاجات مخلية من الجلد والعظم ومقطعة شرائح - ١٥٠ جرام عش الغراب «مشروم» - حزمة بقدونس مفروم بالسكين - ٦ فصوص ثوم مقشر ومهروس - ٤ ملاعق زبد سائل - فلفل وملح.

طريقة الإعداد

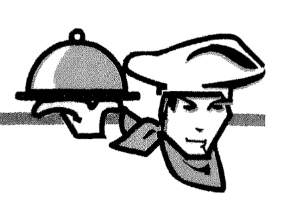
١ - يصفى عش الغراب من الماء الحافظ له ويغسل بالماء ويقطع شرائح رفيعة، ثم يقلب على النار بالزبد ويضاف إليه الثوم والبقدونس والفلفل والملح، ثم يقلب الجميع معا على النار ويرفع الوعاء.

٢ - تفرد شريحة الدجاج ويضاف على سطحها مقدار ملعقة من الخلطة التى تم اعدادها، ثم تلف فى شكل رول مع الخلطة مع الضغط جيدا أثناء عملية اللف، وهكذا بالنسبة لباقى شرائح الدجاج.

٣ - يرفع وعاء على النار مضافا اليه ملعقتان من الزبد وعندما يحمى ترص رولات الدجاج فيه فى الوعاء مع مراعاة أن يكون طرف كل رول من أسفل حتى لا يفك أثناء التسوية، ثم يغطى الوعاء ويترك على النار الهادئة جيدا حتى تتم التسوية.

٤ - يرفع الوعاء من على النار وينشل منه رولات الدجاج وترص فى سرفيس التقديم ويحمل ويقدم.

صدور دجاج على طريقة مولاى الملك



المواد المطلوبة

صدور ٤ دجاجات مخلية من الجلد والعظم . ملعقة دقيق . ٢ ملعقة زبد . ١/٢ لتر بهريز «مرق» . صفار بيضة واحدة . عصير ليمونة . فلفل وملح.

طريقة الإعداد

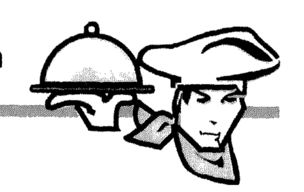
١ . تسلق صدور الدجاج بالماء المضاف إليه الحبهان والمستكة وورق لاورو وقليل من الملح وعند النضج تنشل من مرق السليق ثم يصفى المرق ويترك على النار الهادئة.

٢ . ترفع كسرولة على النار مضافا إليها ملعقتان من الزبد وعندما تتحلل يضاف إليها الدقيق ويقلب على النار الهادئة حتى الاصفرار ويضاف إليها المرق وهو ساخن يغلى وقليل من الفلفل والملح ويتم الخلط بسرعة بواسطة مضرب سلك حتى نحصل على صوص غليظ القوام قليلا.

٣ . يضاف الى الصوص صفار بيضة ويعاد الخلط بقوة على النار الهادئة ثم ترفع الكسرولة من على النار.

٤ . تحمر شرائح صدور الدجاج المسلوق فى الزبد وتنشل من الزبد وتقلب فى الصوص، ثم ترص فى سرفيس التقديم وتقدم.

كفتة الدجاج الملكية



المواد المطلوبة

عدد ٢ دجاجة كبيرة مسلوقة جيدا ومخلية من الجلد والعظم ومقطعة ـ ٥٠٠ جرام بطاطس مسلوق ومقشر ومقطعة ـ ٥٠٠ جرام لحم ضأن من الفخذة مسلوق جيدا ـ ٣ صفار بيض ـ ٦ بيضات ـ ٣ فنجان بقسماط ناعم ـ مبشور جوزة الطيب ـ فلفل وملح ـ سمن بلدى للتحمير.

طريقة الإعداد

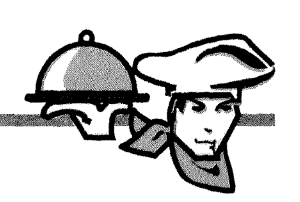
١ ـ يضاف كل من الدجاج والبطاطس واللحم الى الجرن الكبير ويتم الدق جيدا حتى يصير لدينا «هريس» «أرى أنه مع التقدم للأجهزة يفضل أن يتم هذا فى «الكبة أو الخلاط» أو يفرم الجميع بمفرمة اللحم مرتين.

٢ ـ يضاف الى الهريس صفار بيضة وجوزة الطيب والفلفل والملح المطلوب ويخلط الجميع معا جيدا، ثم يقطع من هذا الهريس كرات صغيرة وتقلب فى البيض المخفوق ثم فى البقسماط وهكذا حتى تنتهى من كل المقدار.

٤ ـ يقدح السمن البلدى وتضاف الكفتة لتحمر، ثم تنشل من السمن وترص فى السرفيس ويجمل ويقدم.



دجاج على طريقة الفلاحة الطيبة



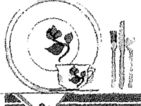
المواد المطلوبة

دجاجة كبيرة مستوردة مسلوقة بالحبهان والمستكة وقليل من الملح - ٥٠٠ جرام بازلاء مسلوقة - ٥٠٠ جرام بطاطس مسلوقة ومقشرة ومهموكة بالحليب والزبد «بطاطس بوريه بالزبد والحليب» - ٥٠٠ جرام بصل أورمة «صغير» مقشر ومحمر فى الزبد - مقدار من صوص دمى جلاس «راجع قسم الصوص».

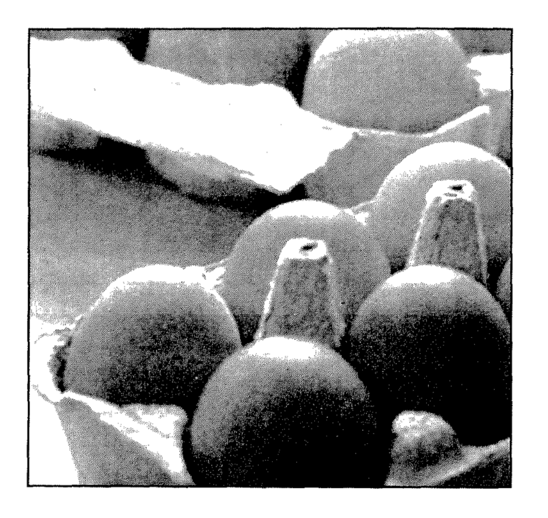
طريقة الإعداد

١ - بعد أن تسلق الدجاجة وتصفى جيدا من المرق توضع فى سرفيس التقديم، ثم تجمل حافة السرفيس بوردات من البطاطس البوريه بواسطة الكيس والبلبلة ثم ترشق البازلاء المسلوقة على وردات البطاطس، ويضاف البصل الأورمة المحمر بين كل وردة وأخرى.

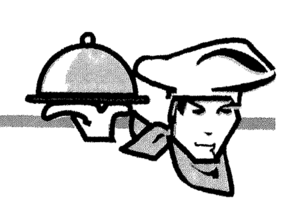
٢ - يرش على سطح الدجاجة أى صوص ساخن يفضله جلالته ويقدم السرفيس ساخنا.




الفصل السابع
البيض



بيض برشت على التارت ليت



المواد المطلوبة

١٠ بيضات كبيرة الحجم وطازجة - ١٠ قطع مخبوزة من تارت ليت «أى فطائر صغيرة» مستخرج من عجين الفوليتاج «الميل فى» - ٢٠ حبة زيتون مخلل مخلى من النوى - ملعقة خل أبيض - ملعقة صغيرة ملح - مقدار فنجان صوص طماطم كونكاسيه «ممكن كاتشب» «أرجو مراجعة قسم الصلصات» ٢ ملعقة زبد - قليل من وريقات روز مارى «خضرة معطرة للطعام».

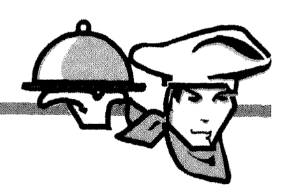
طريقة الإعداد

١ - يرفع وعاء على النار به مقدار من الماء وقليل من الخل والملح وعندما يغلى لمدة دقيقة يكسر فيه البيض كل بيضة على حدة مع عدم فقاء الصفار، وعندمايشتد ويتماسك يرفع من الماء بالمقصوصة ويصفى جيدا من الماء، ثم توضع البيضة «البرشت» على سطح قطعة من التارت ليت المدهونة بالكاتشب وترص فى صاج فرن...... وهذا بالنسبة لباقى البيض المطلوب.

٢ - يرش على السطح قليل من وريقات روز مارى أو أى خضرة محببة لنا ويراعى أن تكون بنسبة قليلة ثم يرش على السطح قليل من الزبدة السائلة.

٣ - يزج الصاج فى الفرن الرف العلوى لمدة دقائق قليلة ثم يسحب الصاج من الفرن وينشل منه التارت ليت بالبيض البرشت ويرص على فوطة فى طبق التقديم ويجمل السطح ببعض حبات الزيتون المخلل ويقدم ساخنا.





بيض أوملت بالفوجراه

المواد المطلوبة

١٠ بيضات - ٥٠٠ جرام فوجراه «كبد أوز» ومن الممكن أن يستبدل بأى كبد آخر - سمن بلدى - ٢/١ ملعقة كبيرة دقيق - فلفل وملح - ٢ فص ثوم مقشر ومهروس.

طريقة الإعداد

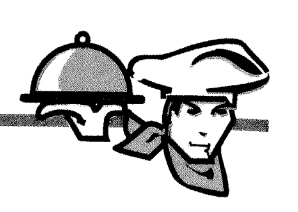
١ - يقطع الكبد قطعا صغيرة جدا، ويضاف إليه الثوم المهروس وقليل من الفلفل والملح ويقلب، ثم ترفع طاسة على النار مضافا إليها ملعقتان من السمن وعندما يحمى يضاف الكبد ويقلب على النار حتى يتم النضج والتحمير.

٢ - يكسر البيض فى بولة ويضاف إليه قليل جدا من الملح ويخلط جيدا ويضاف إليه نسبة الدقيق ويخلط مرة ثانية.

٣ - ترفع طاسة كبيرة على النار مضافا إليها ملعقتان من السمن وعندما يحمى يضاف البيض مرة واحدة مع تحريك الطاسة شمالا ويمينا كى يفرد بكل قاع الطاسة.

وعندما يشتد البيض «الأوملت» يقلب على الوجه الثانى ثم يضاف الكبد بالكامل ويفرد على السطح ويقدم على نصف سطح قرص الأوملت ويطبق عليه النصف الثانى من الأوملت فى شكل ساندوتش وعندما يشتد ويتماسك يضاف فى صحن التقديم المفتوح «المسطح» ويجمل ويقدم فى الحال ساخنا وانه كذلك من الممكن أن تستبدل حشوة الفوجراه بأحد مأكولات البحار وفى مقدمتها بلح البحر بعد أن يسوى بطريقة الكمر أو السلق بالماء ليتم إضافته الى الأوملت كما شرحنا ثم يلف فى شكل رول ويقدم كما هو موضح فى الصورة المرفقة.

فرايد إجز على شريحة كيزر بالروز مارى



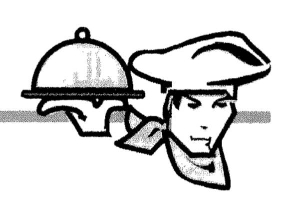
المواد المطلوبة

٤ بيضات طازجة - ٤ أرغفة كيزر مجهز بالروز مارى «وهذه النوعية من الخبز ستشرح فى الصفحات المقبلة» - سمن بلدى - ملح.

طريقة الإعداد

١ - ترفع طاسة على النار مضافا إليها ملعقة سمن وعندما تحمى تكسر بيضة واحدة فى الطاسة مع مراعاة عدم فقاء الصفار وعندما يشتد أبيض بيض يحزز فى شكل مستدير بمساحة سطح شريحة من الكيزر، ثم تضاف على سطح الكيزر المدهون بالسمن أو الزبد ويرص فى صاج ويزج فى الفرن لمدة دقيقة ثم يرفع الصاج من الفرن وينشل منه الكيزر ويرص فى الصحن ويجمل ويقدم ساخنا.

طريقة إعداد الكيزر بالروز مارى



المواد المطلوبة

كيلو دقيق زيرو . خميرة تكفى تخمير نسبة الدقيق . ملعقة زبد . شعرة ملح . ٢/١ فنجان . زبيب جاف . عرق روز مارى «معطر للطعام».

طريق الإعداد

١ . ترفع طاسة على النار بها ملعقة زبد وعندما يتحلل يضاف الروز مارى ويترك حتى تحترق الزبد .

٢ . يفتح العجين بعد أن يختمر ويضاف إليه الزبد المعطر أما الروز مارى فتقطع أوراقه وتترك جانبا .

٣ . يعجن العجين بالزبد حتى يختلط به.

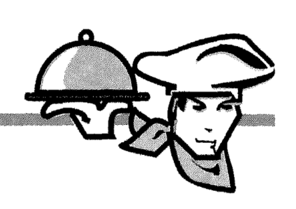
٤ . يوضع العجين فى وعاءويغطى بفوطة ويوضع فى مكان دافىء قليلا لا يتردد فيه الهواء.

٥ . يضاف الى العجين الزبيب الجاف ويقلب فى العجين.

٦ . يقطع العجين قطعا ويرص فى صاج فرن ويترك قليلا حتى يعلو ثم يرش على كل قطعة ويتم بعد ذلك الخبيز كالمعتاد .

٧ . بعد أن يتم الخبيز ينشل التوست من الصاج ويتم تهويته ثم يرص فى سبت الخبز المفروش بفوطة وينثر على سطحه الروز مارى ويقدم.

رول بيض أوملت بارميزان



المواد المطلوبة

١٠ بيضات - مبشور جبن بارميزان «جبن ايطالى» ان لم يتوافر من الممكن أن يستبدل بجبن فلامنك أو رومى - ٢ ملعقة سمن بلدى - فلفل أسمر ناعم.

طريقة الإعداد

١ - يكسر البيض فى بولة ويخلط جيدا، ثم ترفع طاسة على النار مضافا إليها السمن البلدى، وعندما يحمى يقلب البيض مرة واحدة فى الطاسة ويفرد بكل مساحة قاع الطاسة «المقلاة».

٢ - عندما يشتد البيض يقلب على الوجه الآخر ويضاف مباشرة مبشور الجبن ويقلب الأوملت فى شكل رول والطاسة مرفوعة على النار، ثم يضاف رول الأوملت فى سرفيس التقديم وبجواره بعض أصابع محمرة من السوسيس ومن الممكن إضافة ترنشات محمر فى السمن من الطماطم ويقدم الطبق فى الحال ساخنا.

بيض بالخلطة

المواد المطلوبة

١٠ بيضات ـ علبة مشروم ١٥٠ جراما تقريبا ـ بصلة مقشرة ومفرومة بالسكين ـ ٣ ملاعق مفروم البقدونس الطازج ـ ٥٠٠ جرام طماطم ـ مبشور جوزة الطيب ـ سمن بلدى ـ فلفل وملح.

طريقة الإعداد

١ ـ ترفع طاسة على النار مضافا إليها ملعقتان من السمن ـ وعندما تحمى يضاف البصل ويقلب على النار حتى الاصفرار فقط، ويضاف إليه شرائح المشروم بعد أن يغسل من الماء الحافظ له ويقلب الاثنان معا على النار الهادئة لمدة ثلاث دقائق تقريبا، ويضاف شرائح رفيعة من الطماطم بعد أن تقشر وينزع عنها البذور كما تضاف جوزة الطيب والفلفل والملح المطلوب ويقلب الجميع معا على النار ثم يضاف مفروم البقدونس ويقلب مع المواد وترفع الطاسة من على النار.

٢ ـ يكسر البيض فى بولة ويخلط جيدا، ثم ترفع طاسة على النار «مقلاة» مضافا إليها ملعقتان من السمن وعندما يحمى يقلب البيض فى الطاسة ويفرد بكل قاع سطح الطاسة، وعندما يشتد الأوملت يقلب على الوجه الثانى.

ويضاف على سطحه الخلطة المشار إليها مع مراعاة عدم إضافة الدهون المتبقية فى قاع الطاسة.

٣ ـ عندما يتماسك قرص الأوملت ترفع الطاسة من على النار ويضاف الأوملت فى طبق التقديم ويجمل ويقدم.

الفصل الثامن

الطيور



أوزة محشوة بأبو فروة

المواد المطلوبة

أوزة كبيرة الحجم - كيلو أبوفروة مستوردة خصيصا من فرنسا لمطابخ الأسرة المالكة «ولكن الآن فى هذا العهد الحديث ومع تقدم التكنولوجيا فى الزراعة أصبحت هذه الثمرة تزرع فى مصر وهى متوافرة الآن بكميات كبيرة وزهيدة الثمن فى السوبر ماركت» - عصير ليمونة - بصلة مبشورة - فلفل وملح - زبدة - ملعقة دقيق - ١/٢ لتر بهريز ساخن «مرق».

طريقة الإعداد

١- تجهز الاوزة وتغسل جيدا وتترك جانبا، ثم يسلق أبوفروة فى الماء لمدة ١٠ دقائق من غليان الماء، وينشل من الماء ويقشر ويفرم بالسكين.

٢- يضاف نصف أبوفروة فى بولة كبيرة ويضاف إليه البصل المبشور والفلفل والملح وعصير الليمون وملعقة زبد ثم يقلب الجميع معا، ويحشى بهذه الخلطة داخل الاوزة وتكتف أرجلها كالمعتاد وتوضع فى صاج فرن «ستوار» مدهون ويغطى ويزج داخل فرن محمى لمدة ٥ دقائق ويغطى الستوار ويعاد إلى الفرن مرة ثانية حتى يتم نضج الاوزة.

٣- عند نضج الاوزة ينزع الغطاء من على الصاج ويعاد فى الفرن لمدة دقائق صغيرة حتى يتم التحمير.

٤- يرفع الصاج من الفرن وينشل منه الاوزة وتوضع فى سرفيس التقديم ويجمل السرفيس بما هو متوافر لدينا ويقدم وبجواره بولة صوص أبوفروة.

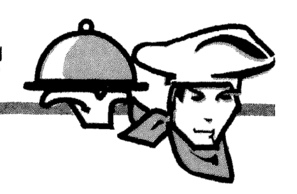
طريقة إعداد صلصة أبوفروة

أ - ترفع كسرولة على النار يضاف إليه ملعقة زبد وعندما يحمى يضاف مقدار ملعقة من الدقيق ويقلب على النار حتى الاصفرار ويضاف إليه ١/٢ لتر بهريز ساخن «مرق» ويتم الخفق على النار بقوة بواسطة المضرب السلك حتى نحصل على سائل غليظ القوام قليلا.

ب - يضاف ٥٠٠ جرام أبوفروة مفروم الى الصوص وهو ما تبقى لدينا من النسب السابقة ويعاد الخفق على النار الهادئة بواسطة المضرب السلك ليقدم الصوص بعد ذلك ساخنا بجوار سرفيس الاوزة.







بط محشو بالكسكسى

المواد المطلوبة

بطة كبيرة الحجم - ٢٥٠ جرام كسكسى «مجفف ومتوافر بالسوبر ماركت» مبشور بصلة - عصير ليمونة - قرن فلفل أخضر حامى مفروم بالسكين «حسب الرغبة ومن الممكن الاستغناء عنه» - ملعقة زبد - ملعقة سمن - ١/٢ فنجان صنوبر محمر فى ملعقة سمن بلدى - فلفل وملح.

طريقة الإعداد

١- يرفع وعاء على النار مضافا إليه ملعقة سمن وعندما تحمى يضاف الكسكسى ويقلب قليلا ثم يغطى سطحه بالبهريز أو الماء الساخن كما يضاف قليل من الملح ويغطى الوعاء ويترك على النار الهادئة حتى يتم النضج جفاف فى البهريز «المرق» ثم يرفع من على النار.

٢- تنظف البطة كالمعتاد وتغسل وتجفف من الداخل ثم تتبل بخلطة مكونة من مبشور البصل وعصير الليمون والفلفل والملح.

٣- يقطع شرائح رفيعة من الفلفل الحامى على الكسكسى كما يضاف الصنوبر ويقلب وأثناء التقليب تضاف ملعقة زبد أو سمن بلدى، ثم يحشى داخل البطة بالكسكسى وتكتف أرجلها كالمعتاد وتسلق بالماء المضاف إليه المواد المعتادة مثل البصل، الثوم، الحبهان، المستكة، ورق

لاورو كلها مواد معطرة للطعام.

٤- بعد أن يتم عملية السليق يغز فى ورك البطة بشريحة رفيعة ثم تسحب فاذا وجد دم مكان الثقب دل ذلك أن البطلة أو أى دواجن أخرى مازالت نيئة وغير ناضجة اما اذا كان مكان الثقب نظيفا دل ذلك ان البطة ناضجة، ثم تنشل البطة من المرق وتصفى جيدا وتوضع فى صينية وتزج فى الفرن لكى يتم التحمير.

٥- تنشل البطة من الفرن وتوضع فى سرفيس للتقديم وتجمل وتقدم مع باقى الأطباق.





حمام محمر مع صوص الطماطم

المواد المطلوبة

٥ أزواج حمام بلدى - مقدار من صوص طماطم «راجع قسم الصلصات بالكتاب» - بصلة مبشورة - عصير ليمونة - فلفل وملح - ٥ قرون فلفل رومى - حبهان ومستكة - زبدة أو سمن بلدى.

طريقة الإعداد

١- بعد أن ينظف الحمام ويغسل كالمعتاد يجفف من الداخل ويتبل بخلطة مكونة من مبشور البصل وعصير الليمون والفلفل والملح ثم يسلق بالماء المضاف إليه الحبهان والمستكة.

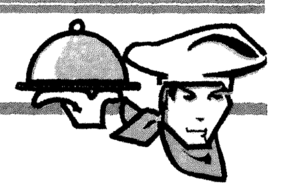
٢- ينشل الحمام من مرق السليق، ثم يحمر قليلا فى السمن.

٣- يحضر صاج مدهون، ثم تنظف قرون الفلفل ويشق كل قرن ويدهن بالزبد ثم يضاف بداخله حمامة ويرص فى الصاج وبعد الانتهاء من إعداد الحمام يزج الصاج فى الفرن لمدة دقائق حتى يتكرمش الفلفل قليلا ثم يرفع الصاج من الفرن.

٤- تفرش أطباق التقديم بصلصة الطماطم المحببة لنا جميعا ويضاف كل قرن فلفل محشو بحمامة فى منتصف الطبق ويقدم الطبق بهذا الشكل الملكى الكلاسيكى.



داندى بحشوة مميزة



المواد المطلوبة

ديك رومى كبير ويطلق عليه اسم دندى بالفرنسية وتركى بالانجليزية - ٢٥٠ جرام سوسيس - ١٥٠ جرام مشروم طازج - تفاحة مالحة - ملعقة زبدة - ٢ ملعقة سمن بلدى - مبشور جوزة الطيب - عصير برتقالة مالحة - ملح.

طريقة الإعداد

١- يحضر الديك الرومى ويغسل كالمعتاد ويجفف من الداخل والخارج

٢- يقطع السوسيس قطعا كبيرة ويحمر فى ملعقة سمن - ويسلق المشروم لمدة دقيقة من غليان الماء وتقطع كل واحدة نصفين وتحمر فى السمن قليلا، ثم يضاف إلى السوسيس كما يضاف مبشور جوزة الطيب.

كما تقطع التفاحة أربعة أجزاء وتضاف وكذلك قليل من الملح ويقلب الجميع معا، ويحشى به داخل الديك وأخيرا تضاف ملعقة زبدة وتكتف أرجل الديك كالمعتاد ويوضع فى صينية فرن «ستوار».

٣- يحمى الفرن جدا ويزج الستوار بداخله لمدة ١٠ دقائق.

٤- يرفع عصير البرتقال على النار وعند الغليان جيدا يسحب الستوار من الفرن ويرش عصير البرتقال على سطح الديك «المحمر» ثم يغطى الستوار ويعاد مرة ثانية إلى الفرن مدة لا تقل عن ساعتين مع تقليب الديك داخل الفرن كل حين وآخر حتى يتم النضج جيدا.

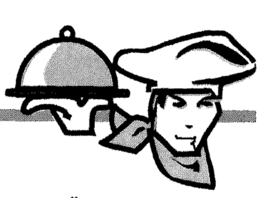
٥- يرفع الستوار من الفرن وينشل منه الديك وعندما تهدأ حرارته قليلا ينشل الصدر من الديك ويقطع ترنشات ثم تضم على بعضها مرة ثانية وتعاد فى مكانها، ويقدم ومن الممكن أن يرش على صدر الديك بعد تقطيعه وإعادته مكانه إحدى الصلصات المفضلة لنا وهى ساخنة جدا.



الأرز والمكرونة



أرز بالخضراوات السوتيه



المواد المطلوبة

كيلو ارز ـ ٥٠٠ جرام كوسة صغيرة السمك ـ ٥٠٠ جرام بازلاء ـ ٥٠٠ جرام فول حراتى «اخضر» ـ ٥٠٠ جرام اسباركوس ـ خضرة معطرة للطعام ـ سمن بلدى ـ ملح ـ بصلة صغيرة مبشورة.

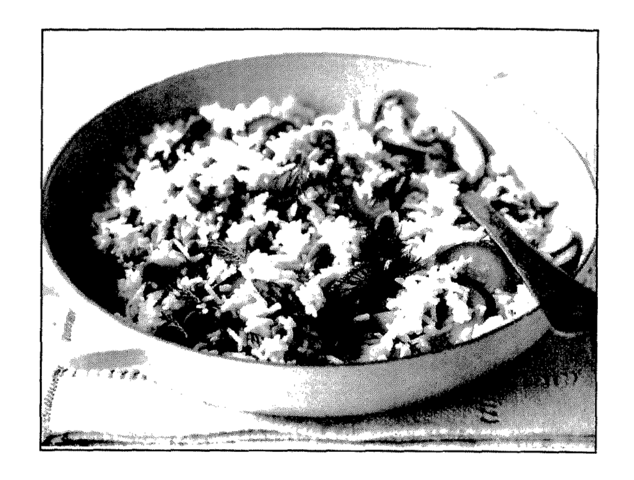
طريقة الإعداد

١ـ تجهز كل الخضراوات الموضحة وتغسل وتسلق وتصفى من ماء السليق وكذلك الاسباركوس ينظف ويقطع ويسلق لمدة ٣ دقائق فقط ويصفى من ماء السليق.

٢ـ يغسل الارز ويوضع فى مصفاه، ثم يرفع وعاء على النار مضافا إليه ملعقة سمن بلدى وعندما يحمى يضاف إليه الارز ويقلب على النار الهادئة حتى يجف تماما من ماء الغسيل ويشتد ويتماسك ثم يضاف إليه نسبة الملح المطلوبة والبصلة الصغيرة المبشورة ويقلب تقليبة واحدة ثم يغطى سطحه بالبهريز الساخن «المرق» وان لم يتوافر لدينا يستبدل بالماء المغلى الساخن ويقلب الارز ويغطى ويترك على النار.

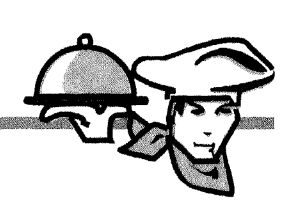
٣ـ قبل جفاف البهريز تخفض الحرارة جدا، ثم تقلب الخضراوات المسلوقة فى السمن على النار قليلا ويضاف إليها قليل جدا من الملح، ثم تفرش على سطح الارز ويغطى الوعاء ويترك على النار الهادئة جدا.

٤. يقلب الارز بخفة مع الخضراوات مع إضافة قليل من مفروم الخضرة المعطرة للطعام، وذلك حسب الرغبة، ثم يغرف الارز بالخضراوات ويقدم ساخنا.





أرز يوناني بالبارا ميزان



المواد المطلوبة

كيلو ارز - ٥٠٠ جرام بازلاء - لتر حليب - ١/٢ فنجان مبشور جبن بارميزان «جبن ايطالى» ان لم يتوافر من الممكن ان يستبدل بالجبن الفلامنك - ملعقة سمن بلدى -

طريقة الإعداد

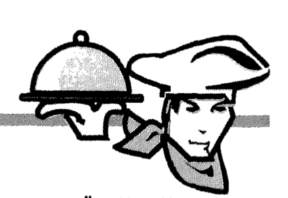
١- تجهيز البازلاء وتسلق وتقلب فى قليل من السمن البلدى على النار أو فى الزبد.

٢- يغسل الارز ويترك فى المصفاة حتى يتخلص من الماء العالق به ثم يرفع وعاء على النار مضافا إليه السمن وعندما يحمى يضاف إليه الارز ويقلب على النار الهادئة حتى يشتد ويجف ثم يضاف إليه حليب مغلى ساخن بمستوى ان يغطى السطح ويقلب ثم يغطى الوعاء ويترك على النار.

٣- قبل ان يجف الحليب تخفض الحرارة جدا ويترك على النار حتى ينضج ويجف من الحليب، ثم يضاف إليه مبشور الجبن ويقلب على النار، ويضاف إليه البازلاء السوتيه ويقلّب قليلا ليغرف بعد ذلك ويقدم ساخنا.



أرز بالجمبرى



المواد المطلوبة

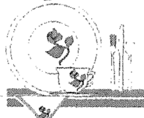
كيلو ارز - ٥٠٠ جرام بازلاء منظفة ومسلوقة . ٥٠٠ جرام جمبرى صغير الحجم . ملعقة كركم . سمن بلدى . حزمة كزبرة خضراء مقطعة . قرن فلفل أحمر . ٢ فص ثوم مهروس . ملح.

طريقة الإعداد

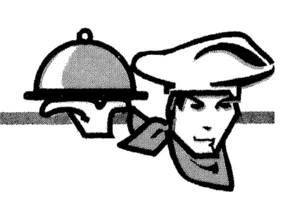
١. يسلق الجمبرى بالماء مضافا إليه الثوم وقليل من الملح، ثم ينشل من مرق السليق وينظف من القشر، أما المرق فيصفى ويرفع على النار الهادئة.

٢. يغسل الارز ويترك فى المصفاة، ثم يرفع وعاء على النار مضافا إليه ملعقة سمن وعندما يحمى يضاف الارز ويقلّب على النار الهادئة وعندما يشتد يضاف إليه بودر الكركم ومرق الجمبرى وهو يغلى بمقدار ان يغطى سطح الارز «الارز المصرى» وقليل من الملح ثم يقلب الارز ويغطى الوعاء ويترك على النار حتى الجفاف تماما ونضج الارز.

٣. يقلّب الجمبرى المسلوق قليلا فى ملعقة سمن على النار ثم يضاف على سطح الارز، وكذلك بالنسبة للبازلاء، ويقلب الارز بخفة ويغرف فى الاطباق ويجمل السطح بشرائح من الفلفل الاحمر والكزبرة الخضراء ويقدم بألوانه المختلفة، ومن الممكن أن يستبدل الجمبرى بالسمك.







مكرونة بمحار وقواقع البحر

المواد المطلوبة

٥٠٠ جرام مكرونة ـ كيلو محار وقواقع البحر المختلفة ـ ٥٠٠ جرام طماطم ـ ملعقتان من الزبد ـ ملعقة زيت ـ مبشور جبن رومى قديم ـ بصلة كبيرة مقشرة ـ ٣ فصوص ثوم مقشر ـ ملح

طريقة الإعداد

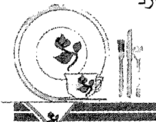
١ـ يرفع وعاء على النار به مقدار من الماء لسلق المكرونة مضافا إليه ملعقة زيت ومقدار من الملح، وعند الغليان جيدا تضاف المكرونة وتقلب فى الماء ويترك الوعاء على النار دون غطاء.

٢ـ يرفع وعاء على النار به حوالى لترين من الماء مع إضافة بصلة كاملة وبضعة فصوص من الثوم وقليل من الملح.

٣ـ تحضر مأكولات البحار واهمها القواقع وبلح البحر والجمبرى الصغير جدا والمأكولات الصدفية الاخرى وتكحت جيدا تحت صنبور الماء بواسطة سكين صغير للتخلص من الرمال العالقة بها وتغسل عدة مرات،... وعند غليان الماء جيدا جدا تضاف مأكولات البحار بالكامل ويغطى الوعاء ويترك على النار مدة لاتزيد عن ٣ دقائق من غليان الماء للمرة الثانية عند إضافة مأكولات البحار، وانه من الممكن ان يقدم مرق التسوية فى بولة شوربة، على ان يضاف إلىٰ ماء السليق جزرة مقطعة وكذلك ثمرة طماطم، ومقدار كوب صغير عصير طماطم مصفى من البذور وفلفل وملح.

٤ـ عند نضج المكرونة يوضع الوعاء تحت صنبور الماء البارد دون ان تصفى المكرونة من ماء السليق،... وعندما تبرد المكرونة تصفى وتترك فى المصفاة.

٥ـ تنشل مأكولات البحار من الوعاء وتترك جانبا.





٦ـ تقشر الطماطم وينزع منها مكان العنقود الاخضر كما ينزع منها البذور ثم تفرم قليلا بالسكين،.. وترفع كسروله على النار مضافا إليها ملعقة زبد وفص ثوم مهروس وعندما تقدم الزبد تضاف الطماطم مع إضافة الفلفل والملح المطلوب.

٧ـ يرفع وعاء على النار ويضاف إليه ملعقتان من الزبد وعندما يحمى جيدا تضاف المكرونة المسلوقة وتقلب على النار، ثم يضاف إليه مبشور الجبن وقطع الطماطم «الكونكاسيه» التى تم إعدادها وتقلب المكرونة على النار لحظات ويرفع الوعاء وتقلب المكرونة فى سرفيس التقديم ويضاف على السطح مأكولات البحار ويجمل السرفيس بما هو متوافر لدينا. ويقدم ساخنا مع شوربة مأكولات البحار المضاف إليها ملعقة من عصير الليمون.



مكرونة اسباكتى بالجمبرى



المواد المطلوبة

٥٠٠ جرام مكرونة اقية جمبرى صغير الحجم - ملعقتان من الصلصة - ٦ فصوص ثوم مقشر - ملعقة خضرة معطرة للطعام مفرومة بالسكين - زيت فرنساوى - فلفل ملح

طريقة الإعداد

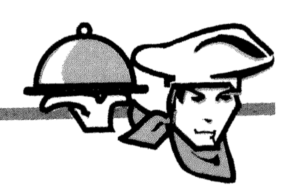
١- تسلق المكرونة كالمعتاد ويبرد عليها بالماء وتصفى وتترك فى المصفاه.

٢- يسلق الجمبرى بالماء مع إضافة فصين من الثوم إلى ماء السليق ويفضل هنا ان تكون التسوية بطريقة الكمر سبق شرحها»، وبعد نضج الجمبرى يقشر.

٣- ترفع كسرولة على النار مضافا إليها ملعقتان من الزيت وعندما يحمى يضاف ٤ فصوص ثوم مهروسة ويقلب ثم يضاف الجمبرى ويقلب مع الثوم، واخيرا تضاف الصلصة مع ١/٢ فنجان ماء، وقليل من الملح وتترك الكسرولة على النار.

٤- يرفع وعاء على النار مضافا إليه ملعقتان من الزيت وعندما يحمى يضاف ١/٤ ملعقة فلفل والخضرة المعطرة ويليها مباشرة تضاف المكرونة وتقلب على النار ثم ترفع كسرولة الصلصة من على النار وتضاف إلى المكرونة، وتقلب، ثم تغرف فى سرفيس التقديم وتقدم ساخنة.





مكرونة قلم بالتونة

المواد المطلوبة

٥٠٠ جرام مكرونة - علبة تونة متوسطة الحجم - بصلة مقشرة ومقطعة شرائح - ٥٠٠ جرام طماطم مقشرة ومنزوعة البذور ومقطعة شرائح - ٤ ملاعق زيت فرنساوى - فلفل وملح

طريقة الإعداد

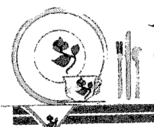
١- تسلق المكرونة كالمعتاد ويبرد عليها بالماء وتصفى وتترك فى المصفاه.

٢- ترفع كسرولة على النار مضافا إليها قليل من الزيت وعندما يحمى تضاف شرائح البصل وتقلب قليلا على النار ثم تضاف شرائح الطماطم وقليل من الفلفل والملح، ويقلب الجميع على النار حتى يتم نضج الطماطم.

٣- تصفى التونة من الزيت الحافظ لها وتفتت قليلا وتضاف إلى الكسرولة وتقلب مع شرائح الطماطم والبصل.

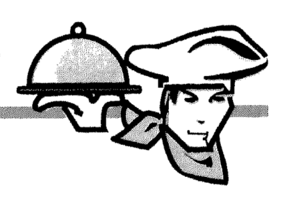
٤- يرفع وعاء على النار مضافا إليه قليل من الزيت وعندما يحمى يضاف قليل من الفلفل الاسود ويليه مباشرة تضاف المكرونة وتقلب على النار.

٥- ترفع كسرولة خلطة الطماطم من على النار وتضاف على سطح المكرونة وتقلب، ثم تقلب فى سرفيس التقديم وتقدم.





مكرونة بصدور الدجاج



المواد المطلوبة

٥٠٠ جرام مكرونة ـ صدر دجاجة مسلوق ومخلى تماما من الجلد والعظم ومقطع «نسايل» ـ ٥٠٠ جرام طماطم مقشر ومنزوعة البذور ومقطعة مكعبات صغيرة ـ قطع من الزيتون الاسود المخلل ـ ٣ ورقات ريحان مفروم بالسكين ـ ١/٢ فنجان مبشور جبن بارميزان ـ فلفل وملح ـ سمن بلدى

طريقة الإعداد

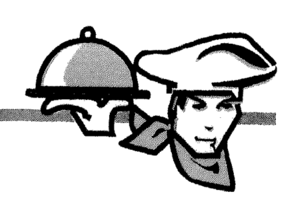
١ـ تسلق المكرونة ويبرد عليها بالماء وتصفى وتترك فى المصفاة.

٢ـ ترفع كسرولة على النار مضافا إليها ملعقتان من السمن وعندما تحمى تضاف نسايل الدجاج وتقلب على النار ثم تضاف مكعبات الطماطم ومفروم الريحان والفلفل والملح ويقلب الجميع معا.

٣ـ يرفع وعاء على النار مضافا إليه ملعقة سمن بلدى وعندما يحمى تضاف المكرونة بالكامل وتقلب على النار ثم ترفع كسرولة خلطة الدجاج من على النار وتضاف إلى المكرونة وتقلب على النار الهادئة مع إضافة قطع الزيتون ويرفع الوعاء من على النار.

٤ـ تغرف المكرونة فى الاطباق ويرش على السطح مبشور الجبن. ويقدم الطبق ساخنا.





مكرونة قلم بالسلق

المواد المطلوبة

٥٠٠ جرام مكرونة - حزمة بقدونس مفروم بالسكين - حزمة سلق - ٥٠٠ جرام طماطم صغيرة مقطعة مكعبات كبيرة - ٤ فصوص ثوم مقشر ومهروس - قليل من الزيت الفرنساوى - فلفل وملح

طريقة الإعداد

١ - تسلق المكرونة ويبرد عليها بالماء وتصفى وتترك فى المصفاه.

٢- ترفع طاسة «مقلاة» على النار مضافا إليه قليل من الزيت وعندما يحمى يضاف إليه أوراق السلق بعد ان تنزع من على السيقان وتقلب على النار وبعد ان تذبل يضاف إليها البقدونس والثوم ويقلب الجميع معا على النار ثم تترك المقلاه على النار الهادئة جدا.

٣- يرفع وعاء على النار مضافا إليه ملعقتان من الزيت وعندما يحمى يضاف إليه ١/٤ ملعقة صغيرة فلفل اسود ثم تضاف المكرونة المسلوقة بالكامل وتقلب على النار، وترفع مقلاة خلطة السلق من على النار ويصفى الزيت على المكرونة.

أما السلق فيدق جيدا مع الثوم والبقدونس ثم يضاف إلى المكرونة وتقلب على النار ثم تغرف فى سرفيس التقديم ويجمل السطح بقطع من الطماطم المقلية على النار بملعقة زيت ويقدم السرفيس ساخنا.



الخاتمة



بحمد الله وتوفيقه قمت بإعداد هذا الكتاب الذى يعتبر مرجعا تاريخيا للأطباق التى كانت تقدم للاسرة المالكة بمصر سابقا، وإننى بقدر استطاعتى حاولت ان أعرض بعض الاطباق المختلفة مما كانت تتناوله هذه الاسرة الملكية التى حكمت مصر قديما منذ عهد الملك فؤاد حتى نهاية حكم ابنه الملك فاروق، هذا مما جعلنى أقوم بالبحث والتدقيق فى أول كتاب ينشر فى الشرق الاوسط لمادة المطبخ الذى نشر فى المطابع الخاصة للملك فؤاد وكان مؤلفه أحد طهاه السراية فى ذلك العهد، وكان من الصعب تنفيذ أحد هذه الاطباق لعامة الشعب المصرى لان كثيرا من موادها غير متوافر فى مصر فى ذلك الزمان، وكانت اكثرها تأتى من اوربا خصيصا للسراية الملكية، ولكن الآن بعد النهضة الزراعية والصناعية بمصر فى هذا العهد الحديث أصبح كل شىء متوافرا فى جمهورية مصر، ومن السهل لأى أسرة ان تقوم بتنفيذ ما يروق لها من أطباق ملكية مما عرض على صفحات ملخص هذا الكتاب العتيق جدا والذى كان تحت اسم «مرشد الطباخ الحديث» فى ذلك العهد القديم ومؤلفه هو محمد ابوالسنون يرحمه الله أحد طهاة الملك فؤاد بالسراية الملكية.

أتمنى من الله العزيز القدير ألا اكون قد أخطأت فى المعلومة أو التعبير عنها.

المؤلف

فى هذا الكتاب



صدر للشيف إسماعيل
بمصر والدول العربية

١- فن الطهى الحديث - مكتبة مجدى

٢- الشامل فى الطهى والحلويات - مكتبة مدبولى

٣- أرقى طرق الطهى - أخبار اليوم

٤- الجديد فى عالم الطهى - الهيئة المصرية العامة للكتاب

٥- شيف إسماعيل وأشهى الأطعمة - المؤسسة العربية للنشر

٦- أطباق البطاطس وعجين الفوليتاج - المؤسسة العربية للنشر

٧- أطباق اللحم البتلو وعجين الچنواز - المؤسسة العربية للنشر

٨- أطباق اللحم البقرى والفطائر - المؤسسة العربية للنشر

٩- أطباق السمك وكعك العيد - المؤسسة العربية للنشر

١٠- أطباق الدواجن وعجين البكارلى - المؤسسة العربية للنشر

١١- أطباق البيض والتارت والبيتزا والكريب - المؤسسة العربية للنشر

١٢ - أطباق الأرز والمكرونة وعجين الشو - المؤسسة العربية للنشر

١٣- أطباق الشوربة وحفظ الفواكه - المؤسسة العربية للنشر

١٤- حفظ الخضراوات والفواكه والمربات - المؤسسة العربية للنشر

١٥- الضولمة وعجين البختالين والسابليه والببا - المؤسسة العربية للنشر

١٦- أطباق من أكلات الشعوب وتجفيف التين - المؤسسة العربية للنشر

١٧ - طرق عمل وتجميل السلاطة وعجين الكيك - المؤسسة العربية للنشر

١٨ - السلاطة والحساء والضولمة من المطبخ المصرى - دار النشر هاتييه الفرنسية

١٩ - الارز والمكرونة والخضراوات من المطبخ المصرى - دار النشر هاتييه الفرنسية

٢٠ - اللحوم والدواجن والبيض من المطبخ المصرى - دار النشر هاتييه

الفرنسية
٢١ - مأكولات البحار من المطبخ المصرى - دار النشر هاتييه الفرنسية
٢٢ - مشروبات مصرية وتصنيع الحلويات من المطبخ المصرى - - دار النشر هاتييه الفرنسية
٢٣ - العجائن والفطائر والخبز من المطبخ المصرى - دار النشر هاتييه الفرنسية
٢٤ - أحدث الاطباق الغربية - دار نهضة مصر
٢٥ - أشهر الفطائر والبيتزا - مكتبة رجب
٢٦ - أشهر الاطباق العربية - مكتبة رجب
٢٧ - أحدث الحلويات الغربية - مكتبة رجب
٢٨ - ألذ الأطباق الشرقية - مكتبة رجب
٢٩ - تعلم صناعة الحلويات - مكتبة الصفا
٣٠ - حلويات ومشروبات مثلجة - مكتبة الصفا
٣١ - الميل فى - مكتبة الصفا
٣٢ - التورتة والجاتوه - مكتبة الصفا
٣٣ - اللحوم والدواجن والأسماك «كلاسيكى» - المكتب الفنى لطباعة الكتب العلمين
٣٤ - المطبخ المصرى السعودى - دار اللطائف
٣٥- تعلم الطهى - دار اللطائف
٣٦ - الحلويات الشرقية - دار اللطائف
٣٧ - لحوم من المطبخ المغربى - دار اللطائف
٣٨ - أسماك من المطبخ المغربى - دار اللطائف
٣٩ - دجاج من المطبخ المغربى - دار اللطائف
٤٠ - بيتزا من المطبخ المغربى - دار اللطائف
٤١ - حلويات من المطبخ المغربى - دار اللطائف

٤٢ - عصائر ومشروبات من المطبخ المغربى - دار اللطائف
٤٣ - سلاطة من المطبخ المغربى - دار اللطائف
٤٤ - كيك من المطبخ المغربى - دار اللطائف
٤٥ - مطبخ بنت ١٦ سنة - هلا بوك
٤٦ - المطبخ الإيطالى - هلا بوك
٤٧ - كيف تحافظين على قوامك وجمالك بالخضراوات والفواكه والأعشاب - مكتبة الحوض المرصوف بالأزهر بالخضراوات والفواكه والأعشاب
٤٨ - أطباق بدون انفلونزا الطيور وجنون البقر - كتاب اليوم
٤٩ - وجبات رمضانية - كتاب اليوم
٥٠ - صناعات سهلة فى دقائق - مكتبة مصر «سعيد جودة السحار»
٥١ - عجائن وحلويات محلية وعالمية - مكتبة مصر «سعيد جودة السحار»
٥٢ - مرجع السلاطة العالمية والمحلية - مكتبة الحوض المرصوف بالأزهر
٥٣ - مرجع اللحوم والدجاج العالمى والمحلى - مكتبة الحوض المرصوف بالأزهر

صدر عن **كتاب اليوم**

اسم الكتاب	المــؤلف	تاريخ النشر
الحريم والسلطة	سلمى قاسم جودة	أغسطس ٢٠٠٥
نجيب محفوظ والإخوان المسلمون	مصطفى بيومى	سبتمبر ٢٠٠٥
المسلمون فى الصين	د. عبدالعزيز حمدى	أكتوبر ٢٠٠٥
ملكة تبحث عن عريس	رجاء النقاش	نوفمبر ٢٠٠٥
الحب والضحك والمناعة	د. عبدالهادى مصباح	ديسمبر ٢٠٠٥
عبقرية المسيح	عباس محمود العقاد	يناير ٢٠٠٦
كتاب الحب	يسرى الفخرانى	فبراير ٢٠٠٦
كلمات للضحك والحرية	على سالم	مارس ٢٠٠٦
قضية سيدنا محمد	محمود صلاح	إبريل ٢٠٠٦
فوبيا الإسلام فى الغرب	سعيد اللاوندى	إبريل ٢٠٠٦
زمن سيدى المراكبى	مجموعة قصص قصيرة	مايو ٢٠٠٦
حكاية ابن سليم	على عيد	يونيو ٢٠٠٦

اسم الكتاب	المـــؤلف	تاريخ النشر
إبليس	عباس محمود العقاد	يوليو ٢٠٠٦
فكرة	مصطفى أمين	أغسطس ٢٠٠٦
ثقافة المصريين	فؤاد قنديل	سبتمبر ٢٠٠٦
احجز مقعدك فى الجنة	جمال الشاعر	أكتوبر ٢٠٠٦
إسكندرية شرقا وغربا عمدة عزبة المغفلين	محمد محمد السنباطى رضا سليمان	نوفمبر ٢٠٠٦
مع ابن خلدون فى رحلته	د. إسماعيل سراج الدين د. خالد عزب محمد السيد	ديسمبر ٢٠٠٦
الراقصون على النار	محمود النواصرة	يناير ٢٠٠٧
تأملات فى العقل المصرى	طارق حجى	فبراير ٢٠٠٧
دفاعا عن المرأة	د. جابر عصفور	مارس ٢٠٠٧
كان زمان يا مان	سمير الجمل	أبريل ٢٠٠٧
عماد مغنية الثعلب الشيعى	مجدى كامل	مايو ٢٠٠٧

صدر عن كتاب اليوم السلسلة الطبية

اسم الكتاب	المؤلف	تاريخ النشر
حياتى مع السكر	د. مغازى محجوب	منتصف إبريل ٢٠٠٦
الرضا النفسى	د. أحمد عكاشة	منتصف مايو ٢٠٠٦
١٠٠ وجبة شهية	إسماعيل هاشم	منتصف يونيو ٢٠٠٦
ساعة لقلبك	د. محمد خيرى عبد الدايم	منتصف يوليو ٢٠٠٦
الجلد عنوان الجمال	د. خالد حسن الحوشى	منتصف أغسطس ٢٠٠٦
أغذية تحمى من مرض العصر	د. مصطفى عبد الرزاق نوفل	منتصف سبتمبر ٢٠٠٦
وجبات رمضانية	إسماعيل هاشم	منتصف أكتوبر ٢٠٠٦
شتاء بلا أمراض	نخبة من الأطباء	منتصف نوفمبر ٢٠٠٦
الجنس وصحتنا النفسية	د. يسرى عبد المحسن	منتصف ديسمبر ٢٠٠٦
دع المرض وابدأ الحياة	د. جمال العطار	منتصف يناير ٢٠٠٧
صحة الأبدان فى سلامة الأسنان	د. عبد التواب خلف	منتصف فبراير ٢٠٠٧
عش سعيدا مع السكر	د. إيناس شلتوت	منتصف مارس ٢٠٠٧
النجاح والتفوق من الحضانة الى الجامعة	د. يسرى عبد المحسن	منتصف أبريل ٢٠٠٧

كوبون اشتراك

الاســـــم: ....

العنـــــوان: ....

رقم التليفـــون: ....

مدة الاشتراك: ....

السداد/ نقدا شيك مصرفى

برجـاء قبـول اشتـراكى فى كتـاب اليـوم.. ومـرفق طيـه شـيك مصـرفى لأمـر اشـتراكات أخبـار اليوم على ان يبدأ الاشـتراك اعتبارا من / / ٢٠٠

إذا وجدت أى مشكلة فى الحصول على



إذا كان لديك أى مقترحات أو ملاحظات

فلا تتردد فى الاتصال بنا علـى أرقام :

٥٧٨٤٤٤٤ ـ ٥٨٠٦٢٣٥

أو بالبريد الإلكترونى على العنوان التالى:

nawal@akhbarelyom.org

بطاقة فهرسة

مصطفى ، إسماعيل هاشم .

مطابخ الملوك / إسماعيل هاشم مصطفى

. - القاهرة : دار أخبار اليوم ، ٢٠٠٧,

١٢٨ ص ، ٢٠ سم . - (كتاب اليوم، السلسلة الطبية)

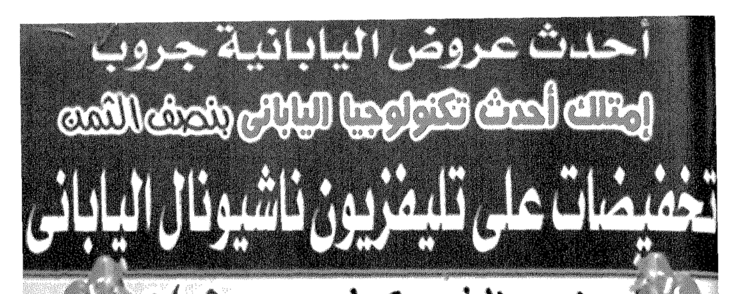
تدمك ٤ ١٣١٨ ٠٨ ٩٧٧

١- الطهى . تاريخ ٢ ـ الملوك المصريين

أ- العنوان أ- السلسلة

٦٤١,٥٠٩

رقم الإيداع : ٩٩١٩ / ٢٠٠٧
الترقيم الدولى .I.S.B.N
977 - 08 - 1318 - 4



انتهز الفرصة خصم ٥٠٪

إدفع ٨٠٠ ج بدلاً من ~~١٧٠٠~~ ج استلم جهاز ٢١ بوصة

إدفع ١٢٢٥ ج بدلاً من ~~٢٣٠٠~~ ج استلم جهاز ٢٥ بوصة

إدفع ١٦٤٠ ج بدلاً من ~~٣٣٠٠~~ ج استلم جهاز ٢٩ بوصة

إدفع ٢٤٤٠ ج بدلاً من ~~٤٣٠٠~~ ج استلم جهاز ٣٤ بوصة



مفاجأة
اليابانية جروب

مكنسة هدية+هدايا
أخرى قيمة



ت ٣٨٧٠١٤٠



حرصاً على صحة المواطنين للوقاية من أمراض فصل الصيف فإن وزارة الصحة والسكان تدعوكم:

- الإلتزام بقواعد النظافة العامة وخاصة غسيل اليدين بالماء والصابون قبل تناول الطعام.
- غسيل الخضراوات والفاكهة جيداً بماء الصنبور وعدم ترك الأغذية مكشوفة مع استخدام المبردات كلما دعت الحاجة لذلك .
- غلى اللبن جيداً لمدة ١٠ دقائق أو تناول اللبن المبستر أو المعقم.
- تغطية أوعية القمامة والمخلفات داخل المنازل حتى لاتتوالد به الحشرات الناقلة للأمراض.
- تجنب التعامل مع الباعة الجائلين.
- عدم استخدام المبيدات غير معلومة المصدر فى المنازل ... رات فقد تسبب اضراراً صحية بالغة على المقيمين بالمنزل.
- ضرورة غسيل وتطهير خزانات المياه مرة شهرياً والاستعانة بمكتب الصحة بالمنطقة للإشراف على عملية التطهير وتحديد كمية الكلور المستخدم فى التطهير.

مع تحيات وزارة الصحة والسكان

الثمن:
٦ جنيهات

